# So wirt es gut

# vnd wolgeschmack

**Heute kochen nach alten deutschen Rezepten**

mdv

mdv

# So wirt es gut vnd wolgeschmack

Alte deutsche Kochrezepte
um 1350–1600

Mitteldeutscher Verlag

Herausgegeben, übersetzt und kommentiert
von Manfred Lemmer

ISBN 3-354-00722-2

© Mitteldeutscher Verlag GmbH · 1991
Printed in Germany
Gesamtgestaltung: Klaus Nitsch
Lichtsatz: Interdruck Leipzig GmbH
Druck und buchbinderische Verarbeitung:
Offizin Andersen Nexö GmbH,
Grafischer Großbetrieb, Leipzig

# EINLEITUNG

„Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen", lautet eine alte Volksweisheit. Das zielt auf die Befriedigung elementarer Lebensbedürfnisse des Menschen. Freilich nicht nur des Menschen, denn auch Tiere müssen fressen und saufen. Nur sie bereiten sich – anders als der Mensch – ihre Nahrung nicht besonders zu. An diesen Unterschied denken die meisten nämlich merkwürdigerweise nicht, wenn sie die Frage beantworten sollen, was den Menschen vom Tier unterscheide. Dann kommen die durchaus richtigen Antworten „das Denken und die Sprache"; aber ein wichtiges Drittes fehlt: das Kochen. Denn kein Tier kocht, und so gehört die Speisebereitung mit Hilfe des Feuers zu den Eigenheiten des Menschen gegenüber anderer Kreatur. Diese Erkenntnis hat den englischen Arzt und Physiologen Robert James Graves (1797–1853) bewogen, den Menschen das „kochende Tier" zu nennen. Bedachte Zubereitung von Speisen markiert aber zugleich den kulturellen Aufstieg des Menschen. Nach Auffassung des französischen Ethnologen Claude Levi-Strauss hat alle Zivilisation damit begonnen, daß statt Rohem Gekochtes gegessen worden ist.

Eine entwickelte Koch- und Eßkunst gilt uns heute als Indiz von Kulturhöhe. Aber diese ist – wie alle Kultur – das Produkt einer jahrhunderte- wenn nicht jahrtausendelangen Entwicklung. Sich mit den Koch- und Ernährungsgepflogenheiten vergangener Zeiten zu befassen heißt mithin, Kulturgeschichte zu betreiben. In diesem Sinne versteht sich das vorliegende Buch, das anhand von über 450 ausgewählten Rezepten aus der Zeit von ca. 1350 bis 1600 einen Einblick in die Kochkunst unserer Vorfahren aus dem späten Mittelalter und der frühen Neuzeit vermitteln will.

Die Rezepte sind nach Sachgruppen gegliedert und in den einzelnen Kapiteln chronologisch angeordnet, um innerhalb der jeweiligen Kategorie die Entwicklung und Verfeinerung der Kochkunst im Verlaufe dieser zweieinhalb Jahrhunderte zu verdeutlichen.

Der zeitliche Einsatz Mitte des 14. Jahrhunderts erklärt sich daraus, daß uns in einer prachtvollen Sammelhandschrift, die der

Fürstbischöflich-Würzburgische Protonotar Michael de Leone um 1350 hat anfertigen lassen, die erste Kochrezeptsammlung in deutscher Sprache vorliegt, die unter dem Titel „Bůch von gůter spîse" in die Literatur eingegangen ist. Ihr traten in der Folgezeit verschiedene andere zur Seite: rund hundert Jahre später die Sammlung Meister Hannsens, der im Dienst des Württembergischen Hofes stand, des Meisters Eberhard, der Leibkoch des Herzogs Heinrich von Bayern-Landshut war, ferner ein alemannisches Büchlein von guter Speise, das sog. Tegernseer Klosterkochbuch, ein mittelniederdeutsches Kochbuch, die »Kunst, ungarisch und behaimisch Essen zu kochen" (Münchner Handschrift von 1458) und zahlreiche andere handschriftliche Sammlungen.

Die überlieferten Kochrezeptzusammenstellungen entsprechen noch keineswegs immer unseren modernen Vorstellungen von einem Kochbuch. Sie sind oft nur Teile einer Art Hausbücher, die praktischen Bedürfnissen geschuldet waren. Man sieht es daran, daß außer den Kochrezepten nicht selten auch Anweisungen zur Herstellung von Tinte, Farben, Salben u. a. aufgezeichnet sind.[1]

Ehe es zur Verschriftung von Küchenwissen kam, wurde die Kochkunst mündlich tradiert, vom Meister auf seine Lehrlinge und Gesellen. Ein Küchenmeister im Dienste eines hohen Herrn konnte letztlich gar kein Interesse daran haben, sein Wissen einem größeren Kreis kundzutun, beruhte sein Wert doch gerade auf seinem Können. Auch in anderen Berufsständen des Mittelalters wurde im übrigen streng auf die Wahrung der „Zunftgeheimnisse" geachtet, um das Fachwissen vor „Profanierung" zu schützen.

Die frühesten Aufzeichnungen von Kochrezepten sind im Auftrag von adligen Herren oder im klösterlichen Bereich entstanden, und sie dürften auch widerspiegeln, was in diesen Kreisen gespeist

---

1 Noch Goethes Großvater Textor hat in eine handschriftliche Kochrezeptsammlung seiner Frau am Ende solche Eintragungen gemacht. Da findet man „Ein bewährtes Recept für hitzige rothe Augen" oder eines „für Zahnweh", Anweisungen für „ein guthes Magen Pulver" oder für „Der Frau Denvilen ihr Pflaster" etc. (vgl. Anna Margaretha Justina Lindheimerin. Das Kochbuch von Goethes Großmutter (1724). Hrsg. von Manfred Lemmer, Kommentar und Transkription von Eva Beck, Leipzig und Frankfurt/M. 1980).

wurde. Bürgerliche oder gar bäuerliche Kochrezepte gibt es aus dieser frühen Zeit nicht. Abgesehen davon, daß man in diesen Schichten kaum lesen und schreiben konnte, hätten sie sich den teuren Beschreibstoff des Pergaments, die Tinte und einen Schreiber gar nicht leisten können. In den Haushalten dieser Bevölkerungsteile wurde Kochwissen noch lange von der Mutter auf die Tochter fortgeerbt.

Die handschriftlichen Kochrezeptsammlungen des späten Mittelalters sind frühe Zeugnisse einer sich herausbildenden Fachliteratur in Prosa, die sich auch auf zahlreiche andere Gebiete des praktischen Alltagslebens erstreckte.

Wie stark das Interesse an solcher Literatur war, zeigt sich daran, daß sehr bald nach Erfindung des Buchdrucks auch Bücher solchen Inhalts auf den Markt kamen.

Das erste gedruckte deutsche Kochbuch erschien in Nürnberg bei Peter Wagner unter dem Titel „Küchenmeisterei" (o. J., ca. 1485/90). Das schmale Bändchen erlebte bis 1500 dreizehn Ausgaben, und es wurde noch bis ins 18.Jh. nachgedruckt, in Gänze oder in Auszügen und Überarbeitungen. Der Grund dafür ist wohl darin zu sehen, daß es auch den bürgerlichen Adressatenkreis im Blick hatte. Seit dem 16. Jahrhundert wurden die gedruckten Kochbücher nicht nur vom Rezeptbestand, sondern auch von der Ausstattung her aufwendiger. Einen ersten Höhepunkt in diesem Betracht erreichte das „New Kochbuch" des Erzbischöflich-Mainzischen Küchenmeisters Marx Rumpolt (1581 u. ö.), das fast 2000 Rezepte, ein gutes Hundert Ratschläge und Tips zur Kellermeisterei und über 150 Holzschnitte enthielt. Rumpolt hatte sein Werk zugleich als Lehrbuch für den Nachwuchs im Kochfach konzipiert.

Ein barockes Pendant zu diesem Prachtwerk stellt dann das zweibändige Kochbuch Conrad Haggers dar, der Küchenmeister des Erzbischofs von Salzburg war. Es ist mit weit über 300 Kupferstichtafeln ausgestattet.[2] Das zeigt, daß Kochbücher mittlerweile

---

2 Vgl. Conrad Hagger, „Neues Saltzburgisches Koch-Buch", Augsburg 1719, Faksimile-Neudruck, hrsg. und kommentiert von Manfred Lemmer, Leipzig und München 1977

zum verlegerischen Ehrgeiz- und Prestigeobjekt geworden waren. Vier Jahre vor Haggers Werk hat der Leipziger Gelehrte Amaranthes (d.i. Gottlieb Siegmund Corvinus) eine Fülle von Kochrezepten in sein „Bildungslexikon" für die Frauen seiner Zeit integriert.[3] Damit wäre der Weg von den (oft zufälligen) Kochrezeptsammlungen des späten Mittelalters bis zu den anspruchsvollen Vertretern der Spezies Kochbuch umrissen.

Wer alte Kochrezepte (und dies gilt bis weit ins 18. Jahrhundert hinein) liest, wird manches höchst Verwunderliche entdecken. Die Zubereitungsarten unterscheiden sich oft gewaltig von dem, was in unseren Tagen üblich ist. Wenn man einmal vom Braten auf dem Rost oder am Spieß absieht, das heute nicht mehr in geschlossenen Räumen praktiziert wird, ist es vor allem die ungewöhnliche Art des Würzens, die auffällt. Wer überstreut Fische vor dem Auftragen heute schon mit Zucker und Zimt oder wer färbt Milchspeisen blau, um nur zwei Beispiele zu nennen. Und was soll ein moderner Leser mit Platinas Bemerkung anfangen „Zeitige Maulber/wie wol sie auff werme und feuchte schlahen/haben sie wenig narung inn inen." Wieso haben reife Maulbeeren wenig Nährwert, obgleich sie als warm und feucht gelten (denn das ist der Sinn dieses Satzes)?

All das führt uns auf ein zentrales Problem vergangenheitlicher Kochkunst. Ihr liegen nämlich völlig andere „Ernährungstheorien" zugrunde. Wer aus dem verständnislosen Kopfschütteln herauskommen will, muß diese kennen.

Die mittelalterliche Ernährungslehre wurde gleichsam als ein Teil der Heilkunst gesehen, und das wiederum erklärt sich aus dem Selbstverständnis der antiken und mittelalterlichen Medizin. Sie sah ihre vordringlichste Aufgabe nämlich nicht in der Heilung von Krankheiten, sondern in deren Verhinderung, d. h. in der Erhaltung der Gesundheit.

Dieser enge Zusammenhang zwischen Kochkunst und Heilkunst

---

3 Vgl. „Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon" Leipzig 1715, Faksimile-Neudruck, hrsg. und mit einem Nachwort von Manfred Lemmer, Leipzig und Frankfurt/M. 1980

wird in den Rezeptsammlungen des späten Mittelalters und den gedruckten Kochbüchern der frühen Neuzeit fortwährend betont. Schon Meister Eberhard hatte dem Rezeptteil seines Büchleins eine „Ernährungslehre" angefügt, die die Kochanweisungen an Umfang übertraf und in der zahlreiche Lebensmittel nach ihrem gesundheitlichen Wert beschrieben sind („Hienach volgt vonn den kuchenspeisen, warr zu sie gut sein").
In den gedruckten Kochbüchern wird selten versäumt, auf die Verbindung zwischen Koch- und Heilkunst hinzuweisen. In der Vorrede zur „Küchenmeisterei" heißt es „wen ⟨denn⟩ ein ordenlicher koch mit wol bereitter natůrlicher speiß ist hie in dieser zeit der best artzt"; bei Platina-Vigilius (1542) steht „Man spricht, vnd das ist war, daß culina, das ist die Küche, der beste Arzt sei. Wo die wohl eingerichtet ist, da bedarf man nicht viel der Doktoren vnd Apotheker." Marx Rumpolt (1581) weist stolz darauf hin, daß es eine „sonderliche Kunst ... sey vmb kochen" und daß ein Küchenmeister ohne gehörige Kenntnisse „Fůrsten vnd Herren/auch andern gemeinen Leuten jr Leben vnnd gute Gesundheit abstelen/vnd zu derselbigen Mǒrder werden" könne, und die Arztwitwe Anna Wecker sagt in ihrem Kochbuch (1598) von ihrem seligen Manne, dem Colmarer Stadtphysikus Johann Jacob Wecker, daß er „in seiner Cur trefflich vil auff das kochen gesehen und gehalten/vnd so vil immer mǒglich gewesen/jederzeit lieber auß der Kůchen/dann auß der Apotecken curiert vnd geholffen habe."
Durch ihn sei sie auch angefeuert worden, ihre Kochrezepte, mit denen sie so vielen genützt habe, aufzuzeichnen und zu veröffentlichen. In dem im selben Jahr erschienenen Kochbuch des Frantz de Rontzier heißt es in der Vorrede „Vnnd ist alzeit besser/wenn man aus der Kůchen/als wenn mann aus der Apoteken die medicin entfanget vnnd gebraucht". Noch zu Beginn des 18. Jahrhunderts sind diese Meinungen herrschend. Conrad Hagger (1719) hält es für wichtig, „daß die Kuchen der Apotheck correspondire vnd der Koch den Herrn Medicum gleichsam secundire", und der gelehrte Paul Jacob Marperger hebt in der Vorrede zu seinem „Küch- und Keller-Dictionarium" (Hamburg 1716) hervor, er habe

nicht versäumen wollen, der Kochkunst „die Hygiasticam beyzufügen", d.h. die Lehre von der Gesundheit und Gesunderhaltung des Leibes durch richtige Ernährung.
Es handelt sich bei den genannten Werken wohlgemerkt nicht um Diätkochbücher, sondern ihr Adressatenkreis ist der „Normalbürger". Die dargebotenen Rezepte aber stehen im Einklang mit der gängigen Gesundheitslehre, zu deren wichtigsten Bestandteilen die Ernährungslehre gehörte.
Diese beruht nun auf verschiedenen Auffassungen der griechischen Ärzte des Altertums (Hippokrates, Polybos, Galen), die dem Mittelalter über die arabische Wissenschaft (Ibn Butlan, Moses Maimonides, Avicenna) tradiert worden sind, nachdem deren Schriften vermutlich um die Mitte des 13.Jahrhunderts ins Lateinische übersetzt wurden.[4]
Im Zeitalter des Humanismus, als das Studium des Griechischen blühte, las man die Schriften der antiken Ärzte dann im Original. Nach deren Lehren wurde die Nahrung in einem Stoffwechselprozeß verarbeitet, als dessen „Motor" man die dem Herzen angeblich innewohnende Wärme ansah. Der gesamte Vorgang wurde als eine „Kochung" oder „Ausreifung" angesehen, in dessen Verlauf die vier Kardinalsäfte, feste Bestandteile und Abfallstoffe (die der Körper wieder ausschied) ihre Rolle spielten. Nach dieser Lehre gab es im menschlichen Körper vier Säfte (humores), nämlich Blut (lat. sanguis), Schleim (grch. phlegma), gelbe Galle (grch. cholé) und schwarze Galle (grch. melan cholé).
Diesen vier Säften waren vier Primärqualitäten zugeordnet: Hitze, Kälte, Trockenheit und Feuchtigkeit.
Je nach dem Vorherrschen *eines* dieser Säfte im Körper eines Menschen wurde dessen Temperament oder Komplexion bestimmt. Wir sprechen noch heute von Sanguinikern, Phlegmatikern, Cho-

---

4 Über Einzelheiten dieser Theorie und die reiche Literatur der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Gesundheitslehren, lateinisch wie volkssprachig („Tacuinum sanitatis", „Regimen sanitatis", „Gart der Gesundheit", „Schachtafeln der Gesundheit" usw.) wird gründlich gehandelt in den Einleitungsteilen der Edition „Tacuinum sanitatis". Das Buch der Gesundheit. Hrsg. von Luisa Cogliati Arano. Einführung von Heinrich Schipperges und Wolfram Schmitt, München 1976

lerikern und Melancholikern. Diesen Typen wurden schließlich die vier Grundelemente Erde, Wasser, Luft und Feuer zugewiesen. So heißt es in der Mainauer Naturlehre (Mitte 14. Jh.): „Dez menschen lip ist gemachet uz vier elementen. Daz erste ist diu erde, 2. wasser, 3. luft, 4. feuer. dise vier elemente gent dem libe fuorunge" ⟨steuern den menschlichen Körper⟩. In jedem Menschen aber nahm man *ein* Grundelement als überwiegend an.
Dieses Beziehungsgefüge ließe sich in folgender Skizze darstellen:

| Temperament | Grundelement | Saft | Elementarqualität |
|---|---|---|---|
| Melancholiker | Erde | schw. Galle, (melan cholé) | kalt und trocken |
| Phlegmatiker | Wasser | Schleim (phlegma) | kalt und feucht |
| Sanguiniker | Luft | Blut (sanguis) | warm und feucht |
| Choleriker | Feuer | gelbe, Galle (cholé) | warm und trocken |

Zuweilen wurde die Einbindung des Menschen in die gesamte Natur noch dadurch verstärkt, daß den einzelnen Temperamenten neben der terrestrischen Zuweisung noch eine astrale, gemäß den Elementarqualitäten der Planeten, zur Seite gestellt wurde: Dem Melancholiker entsprach der Saturn, dem Sanguiniker der Jupiter usw. Die Erklärung dafür kann man noch im 17. Jahrhundert in Georg Philipp Harsdörffers „Philosoph. und mathemat. Erquickstunden" (1651) finden: „Der Saturn ist kalt und trocken, der Jupiter warm und feucht ..." (vgl. obige Skizze).
Die Bestimmung der Elementarqualität der Materie gehörte zum Grundwissen mittelalterlicher Naturkunde, und sie wird in den einschlägigen Werken regelmäßig vorgenommen (noch bis in die Zeit des Barock, z. B. durch Johann Sigismund Elsholtz im „Diae-

teticon" von 1682 oder Paul Jacob Marperger im „Vollständigen Küch- und Keller-Dictionarium" von 1716).
Diese Eigenschaften werden „kraft", „natur" oder „Temperament" genannt. Im „Buch der Natur" des Konrad von Megenberg (1349/50) heißt es da: „des hirzes ⟨Hirsches⟩ flaisch ist melancholischer natur", „Igelflaisch hat ain kraft zu trücknen ⟨trocknen, d.h. Feuchtigkeit zu mildern⟩, vom Aal wird gesagt, er habe „boes fäuhte dünst" in sich, Bilsenkraut sei „ein kaltes kraut", Ysop „haiz und trucken", Reis „ist an kraft warm und trocken" usw. Was nun die Gesundheit betrifft, so galt der Grundsatz, daß sich die Säfte und Primärqualitäten im menschlichen Körper im Gleichgewicht befinden sollten. Wurde diese Harmonie gestört, entstand eine Dyskrasie, eine fehlerhafte Zusammensetzung, d. h. der Mensch wurde krank. Die Aufgabe des Arztes hatte dann darin zu bestehen, die Ordnung wiederherzustellen. Dies war das Grundprinzip der hippokratischen Heilmethode. Falsche Ernährungsweise konnte Ursache von körperlichem Mißbefinden oder Krankheit sein, denn die einzelnen Lebensmittel brachten ihre Eigenschaften in den menschlichen Körper ein und wirkten darin.
Hatte man in Vorzeiten daran geglaubt, daß etwas von den Eigenschaften der Tiere, deren Fleisch der Mensch aß, in ihn einging (z.B. die Kraft des Bären, die Kühnheit des Adlers[5]), so hatte das Mittelalter die verschiedenen Lehren der antiken Ärzte rezipiert und zu einer „wissenschaftlichen Ernährungslehre" vereint. Für eine der Gesundheit dienliche Ernährung galt es danach, die Eigenschaften der Speisebestandteile mit der Komplexion und mithin der humoralen Befindlichkeit des Essers in Einklang zu bringen, um unerwünschten Folgen für die Gesundheit zu begegnen. In der „Küchenmeisterei" ist das bündig formuliert: „Erkennst du din natur/so erkennestu auch was wider dich ist/danach bereit dein Eßen."

5 Noch bei der gelehrten Äbtissin Hildegard von Bingen (12.Jh.) findet sich solcher Glaube, denn sie warnt in ihrer „Physica", einem naturkundlichen Werk, vor dem Genuß von Eselsfleisch, „quia foetida est de stultitia illa quam in se habet" (weil es nach der Dummheit stinkt, die ihm innewohnt); dagegen empfiehlt sie das Fleisch des Igels, weil sich dessen Gesundheit auf den Esser übertrage.

Dazu wurden zuweilen Anweisungen gegeben. In Gregor Mangolts „Fischbuch" (Zürich 1557) heißt es z. B.: Da „alle visch von natur kalt vnd feucht" sind, „so volget darauß / daß sy keinerley Complexionen schådlicher sind / dann den Phlegmaticis / dann durch sy das phlegma (das ist die kalt vnd feucht natur) so sunst fürtrifft ⟨ohnedies vorherrscht⟩ / noch mer zů nimmt / dardurch dann bőß mågen vnd also schådliche feber ⟨Fieber⟩ vnd wassersuchten volgend. Hier gågen aber so sind die visch keinerley menschen minder schådlich dann den Cholericis; dann wyl vnnd jr natur hitzig vnd trocken ist / so wirt die selbig mit der kålte vnd feuchte der vischen etwas temperiert vnd gemåssiget."
Diese Ernährungstheorie war keineswegs nur eine Sache der Gelehrten etwa vom Schlage des italienischen Humanisten Platina, der unter Papst Sixtus IV. Bibliothekar an der Vaticana in Rom war und der in seinem Werk „De honnesta voluptate et valetudine" (1470/75 u. ö.; dt. Fassung 1542) diese Lehre darlegte (Buch I, Kap. 1) und in den einzelnen Teilen immer wieder auf die „art / krafft vnd natur" der Lebensmittel Bezug nahm, sondern solches Wissen war auch in Laienkreisen bekannt, wie aus zahlreichen Äußerungen in Rezeptsammlungen und Kochbüchern hervorgeht.
So verkündet Meister Eberhard: „Wiß auch, das zarte warme speyß den menschen lenger in gesuntheyt behelt dann grob kalt speyß", er redet von Ölen „die kalter natur sein" und solchen von „heysser natur". Er belehrt, daß Pflaumen „kelten vnd feucht machen, so sie zeitig ⟨reif⟩ sind", aber daß sie auch „vertreiben vbrige pöse hicz" ⟨übermäßige schädliche Hitze⟩, daß grüne Erbsen oder rohe Zwiebeln „machen dem menschen bőse feuchtigkeit". Rumpolt geht in der Vorrede seines Werkes auf die Ernährungslehre ein und spricht von „deß Menschen Cőrper" und dem „Fewer oder Hitze" und den „Såften" in ihm, und er legt dar, daß „die eygentliche vnd fürnembste Vrsach mancher fehrlicher Kranckheiten nicht anders / denn entweder vnwissenheit vnd vnverstandt / ... der Kőche vnd Kőchin" sei und daß „auch die Ertzte ... nicht leugnen kőnnen", daß „ein bőser vngesunder bissen" oft die Ursache einer Krankheit ist. Anna Wecker schließlich warnt vor Erd- und Sta-

chelbeeren „von wegen der Kůhlung“ oder vor Aal, der „ein matter fauler Fisch“ sei, „der viel Kranckheit mit sich bringet“ und dem man durch bestimmte Zutaten „seine art ⟨d. h. diese schädlichen Eigenschaften⟩ brechen“ müsse.
In einer Münchner Handschrift heißt es am Ende eines Milchreisrezepts ausdrücklich, daß diese Speise von mäßiger Feuchtigkeit und Trockenheit (also „temperiert“) sei, daß sie nähre und die Natur kräftige, die Eingeweide schleimig halte, freilich denen schädlich sei, die viel Schleim haben (d. h. den Phlegmatikern), aber diese Schädlichkeit durch Zucker zu beheben sei.
Nun hätte die Beherzigung dieser Ernährungslehre für viele Menschen eine bedauerliche Beschränkung ihres Eßgenusses bedeutet. Aber man wußte Mittel, es nicht dahin kommen zu lassen. Die durch die „kraft“ bestimmter Speisebestandteile drohende Beeinträchtigung des humoralen Gleichgewichts konnte im Sinne der Theorie nämlich ausgeglichen werden durch Vermischen mit anderen, die aufgrund ihrer Elementarqualität ausgleichend wirkten. Dieses Verfahren nannte man „temperieren“, d.h. mäßigen, ausgleichen. So gibt Meister Eberhard zunächst an, daß „Linßenn sein ... heyß vnd derren ⟨dörren, trocknen⟩ und machen vil plutz ⟨Blut⟩“. Diese Wirkung, so fährt er fort, kann aufgehoben werden, „so man sie seudt ⟨kocht⟩ mit Essig (so erleschenn sie die enzůndung des plutz)“. Wenn man weiß, daß dem Essig hitzedämpfende Wirkung zugeschrieben wurde[6], versteht man den Rat des Küchenmeisters. Noch heute werden Linsen oft sauer und süß (Zucker galt seiner Qualität nach als „temperiert“, also ausgewogen) zubereitet. Fische oder Rüben wurden als „kalt und feucht“ bewertet und waren somit allgemein keine bekömmliche Speise (am wenigsten für einen Phlegmatiker). Wurden sie aber mit „heißen und trockenen“ Gewürzen wie Petersilie, Dill, Zimt oder (dem temperierten) Zukker zubereitet, wurde die gesundheitsschädliche Wirkung abgefangen. Unter solchem Aspekt hat man auch die Kombinationen Hecht (kalt und feucht) mit Kohl (heiß und trocken), Adlerfleisch

6 Konrad von Megenberg (1349/50) empfiehlt sogar, zornige Schweine mit Essig zu besprengen, um ihre „Hitze“ dadurch zu kühlen!

(sehr heiß und trocken[7]) mit Essig (hitzedämpfend), Mandeln (warm und feucht) mit Knoblauch (heiß und trocken), Gurken (kalt und feucht) mit Pfeffer (heiß und trocken) usw. zu sehen.
Wer diese „Daten" der einzelnen Nahrungsmittel kennt und die Bestandteile der Kochrezepte daraufhin mustert, dem erschließt sich manches Verwunderliche in ihnen von selbst. Aber er erkennt vielleicht auch an dieser und jener Stelle, daß wir aus altererbter Tradition (und ohne Kenntnis der ihr zugrundeliegenden „Theorie") manches noch genauso machen (obgleich es auch anders ginge), z. B. Mohrrüben mit Petersilie, Gurkensalat mit Pfeffer und Essig, Milchreis mit Zucker und Zimt u. a.
Nun verstehen wir auch das stolze Wort Rumpolts vom „Gesundheit stehlen" und „zum Mörder werden" besser. Kannte der Küchenmeister eines hohen Herrn dessen „Komplexion" und beherrschte er die Grundregeln der Ernährungslehre, so war er als Leibkoch neben dem Leibarzt gleichsam die wichtigste Person am Hofe. Kaiser Rudolf bestätigt das in dem Privileg, das er dem Kochbuch Rumpolts für zehn Jahre ausgestellt hat, um es vor Nachdruck zu schützen. Der Koch des Erzbischofs von Mainz wird darin vom Herrscher des Reiches „vnser getrewer lieber / Max Rumpolt" genannt!
Wegen ihrer Primärqualitäten waren vor allem die Gewürze zum „Temperieren" geeignet.[8] Das führt uns zu einer weiteren Besonderheit der alten Küche, nämlich dem reichen Würzen der Speisen.
Sein Ratschlag, gegen die „feucht-kalte" Krankheit des Durchfalls den im dritten Grade „hitzigen und trockenen" Muskat zur Behandlung anzuwenden, gilt bis heute als Hausmittel.

---

7 Derselbe Autor erzählt, daß der Adler „wider sein grôze hitze" beim Geschäft des Brütens zwei Steine neben die Eier legen müsse, denn täte er das nicht, „sô prieten seinau air von grôzer hitz in dem nest."

8 Beiläufig sei bemerkt, daß sich die Küchengewürze dank ihrer „Kraft" auch vielfältig in der Apotheke wiederfinden lassen. Marperger hebt es für den Pfeffer hervor („Wie er dann ... bey uns in der Apotheke und Küche vielfältig verbraucht wird").

Auf die „hitzige" Qualität gehen schließlich auch manche angeblich liebesfördernde Wirkungen von Nahrungsmitteln oder Pflanzen zurück. Schon der Römer Plinius meinte, daß Hasenfleisch Liebesfähigkeit und -genuß steigere; Autoren des 17. Jahrhunderts warnen vor Sperlingsfleisch, weil es zur Unkeuschheit verführe, und noch heute lächelt mancher maliziös, wenn auf Sellerie die Rede kommt. Auch das ist altes Erbe. Marperger bewertet diese Knolle in seinem Werk von 1716 gleich der Petersilie als „heiß und trocken", fügt aber hinzu „nisi quod magis aphrodisium Seleri credatur" (nur daß Sellerie vielfach für ein geschlechtliches Reizmittel gehalten wird). Ganz ähnlich steht es mit der Pimpinelle; darauf spielt wohl Georg Philipp Telemann in seiner Oper „Pimpinone" an, in der ein alter Knabe auf seine junge Magd scharf ist. Wie man es damit am liebsten hatte, sagt der Dichter Steinmar (13. Jh.) in seinem Herbstlied:

„Swaz du uns gîst, daz würze wol
baz dan man ze mâze sol,
daz in uns werde ein hitze
Daz gegen dem trunke gange ein dunst,
also rouch von einer brunst,
und daz der man erswitze,
Daz er waene daz er vaste lecke.
schaffe daz der munt uns als ein apotêke smecke."

(„Was du uns aufträgst, das würze
über das gewöhnliche Maß hinaus,
damit in uns eine Hitze entstehe
und dem Trank ein heißer Dunst
wie von der Lohe eines Brandes entgegenschlägt.
Man muß davon derart ins Schwitzen kommen,
daß man förmlich auszulaufen glaubt.
Sorge dafür, daß der Geruch aus unserem Munde
dem eines Spezereiladens gleich ist.")

Es ist oft gefragt worden, welches die Ursachen für dieses auffällige Würzen, ja zuweilen Überwürzen seien. Es mag mehrere

Gründe dafür geben. Einen deutet Steinmar an: Scharfes Würzen fördert die Trinklust.
Man hat auch geltend gemacht, daß bei den wenig entwickelten Konservierungsmöglichkeiten des Mittelalters das Fleisch zuweilen nicht mehr ganz frisch gewesen sei und man den Geschmack mit Gewürzen zu überdecken versucht habe.
Die diätetischen Gesichtspunkte, von denen die Rede war, werden jedoch die beherrschende Rolle gespielt haben. Hinzukommt, daß man den Gewürzen nicht nur gesundheitsstabilisierende und heilende Wirkungen beimaß, sondern auch prophylaktische. Das wird in den Verhaltensregeln deutlich, die im Zusammenhang mit den großen Volksseuchen des Mittelalters, namentlich der Pest, ergingen. Darin spielen Gewürze und Kräuter eine große Rolle, sei es, daß man mit ihnen räucherte oder sie als Latwerge oder in anderer Form empfahl. In einem Pestregime vom Jahre 1531 steht: „recipe salvia pleter vnd ymber" (nimm Salbeiblätter und Ingwer), die man in gutem Wein kochen und den Sud nüchtern trinken sollte. Aber auch Muskat, Nelken, Coriander, Iris, Pimpinelle und Pfeffer werden in Pesttraktaten als Antidota genannt. Georg Müller meint in seinem Kräuterbuch „Deliciae hortenses" (1716), in Pestzeiten solle man sich durch Zwiebelsalat vor Ansteckung schützen.[9]
Wie sollte man da *nicht* auf den Gedanken kommen, daß auch kräftiges Würzen der Speisen einen Dauerschutz gewährte?
Die Verwendung ausländischer Gewürze wie Pfeffer, Ingwer, Nelken, Ysop, Zimt, Muskat und Safran hatte freilich einen Prestigeaspekt, denn derlei konnten sich nur die oberen Schichten der Gesellschaft leisten (und von daher sind Gewürze auch Indikatoren für den Adressatenkreis der Kochrezepte).
Aber dem „gemeinen Mann" standen mit den heimischen Gewür-

9 Bis ins 19. Jh. finden sich diese Auffassungen. In dem Buch „500 beste Hausarzneimittel gegen Krankheiten der Menschen ..." Quedlinburg und Leipzig 1844, heißt es: „Knoblauch, in Menge gegessen, soll vor der Pestansteckung schützen", „Die Griechen und Juden sehen Knoblauch, Zwiebeln, Weinessig und besonders Branntwein als Schutzmittel gegen die Pest an" (S. 70); „Manche pflegen bei Besuchen ansteckender Kranker etwas Aromatisches zu kauen, wie Nelken, Cubeben, Kalmus, Zitronen- oder Pomeranzenschalen" (S. 71).

zen und Kräutern aus Garten, Feld und Wiese noch genügend Würzmittel zu Gebote: Kerbel, Knoblauch, Kümmel, Petersilie, Minze, Anis, Salbei, Fenchel, Dill, Boretsch, Saturei (Bohnenkraut), Porree, Galgant, Polei, Rosmarin, Estragon, Melisse, Raute, Basilikum, Majoran, Beifuß, Thymian und Dost. Man erkennt an dieser Zusammenstellung, wie stark die moderne Küche ihre Möglichkeiten eingeschränkt hat.

Bei entsprechender Verwendung durfte man wohl auch sparsam mit Salz umgehen, das nicht billig war. Eine Art Universalgewürz konnte man sich in Form der Erbsbrühe leicht selbst herstellen.

Zu den Merkwürdigkeiten mittelalterlicher Speisebereitung gehört das Färben, d. h. das bewußte Überdecken der natürlichen Farbe von Speisen oder Speisebestandteilen. Wir kennen es heute – wenn man vom (weitgehend verbotenen) Lebensmittelfärben absieht – nur noch von den Süßspeisen.

Es mag allmählich einen ästhetischen Reiz erlangt haben, aber ursprünglich lagen diesem Verfahren wohl auch Auffassungen zugrunde, daß Farben – wie alles andere in der Natur – ihre „Kraft" haben. So glaubte man, daß rote Farbe Vermehrung des Blutes bewirke oder gemischte Farben die Mischung der Säfte im Körper (was ja erklärtes Ziel der hippokratischen Methode war). Der Neapolitaner Giambattista Porta (1535–1615) hat dazu in seiner „Phytognomica" (Frankfurt/M. 1591) aufschlußreiche Ausführungen gemacht.

Es verblüfft den heutigen Leser alter Kochrezepte nicht wenig zu sehen, was alles gefärbt wurde. Da gibt es Blamensir blau und Veilchenmus; Kalbsleber auf einer Seite rot, auf der andern grün; Spanferkel grün; Mandelmilch grün, blau oder gelb; Krebsmus kornblumenblau; Gallerte mehrfarbig; „Geschachtzabels ⟨schachbrettartiges⟩ bachen mit fünff farben", „Mandelkäß schecket ⟨bunt gescheckt⟩ zu machen/weiß/gelb/braun vnd schwartz" u. v. a.

Das Färben der Speisen, das noch bis in den Anfang des 18. Jahrhunderts geübt wurde, konnte mit unterschiedlichen Mitteln erreicht werden: gelb bis rot (je nach der verwendeten Menge) mit Safran; gelb mit Zitronenschale, geriebenem Lebkuchen, Eigelb oder einer Mischung aus Pfeffer, Ingwer, Muskat und Bieressig;

rot mit Saft aus roten Johannisbeeren oder aus Erdbeeren, Kirschen, Krebsbutter, Saurach (Berberitze), in der Barockzeit mit Tournesol (Lackmus) Cochenille (aus einer Schildlausart gewonnen), „Schminkläppchen" oder „Scharlachläpplein" (die man sogar „aus der Apothecke" beziehen konnte); weiß mit Meerrettich, gestoßenen Mandeln oder Eiweiß; braun mit Berberitze, geriebenem Lebkuchen, Nelken oder Muskat in Pulverform; blau mit Blütenblättern von Veilchen, Akelei, Kornblume, Lilie; grün mit Saft von Petersilie, Sauerampfer, Fenchelkraut, Mangold- oder Spinatblättern usw. Der Erfindungsreichtum der alten Köche war – wie diese Auswahl zeigt – erstaunlich. Da manche Zutaten nur in gewissen Jahreszeiten zu haben waren, wurde empfohlen, die flüssigen Färbemittel auf Vorrat (in Fläschchen) zu halten.
Zu festlichen Schmäusen des Hochadels kam sogar (gewiß viel bewundertes) Vergolden und Versilbern von Speisen vor. Nach dem Einpinseln mit Honigwasser wurde Blattgold/-silber aufgelegt und mit einem Wolläppchen festgetupft.
Zu den Eigenheiten alter Kochrezepte gehört es, daß sie selten Maß- und Zeitangaben enthalten. Und wenn sie vorkommen, weiß man heute zuweilen wenig damit anzufangen. „Gein ein mâz" oder „ze mâze" etwas zu kochen, heißt „angemessen". Aber wie lange war das? Oder wie setzt man Angaben „gein eime acker lanc hin vnd wider" oder „einer halben mîle" in Zeit um? Wie lange brauchte einer, um einen „Acker" hin und zurück abzuschreiten oder eine Meile zu laufen? Acker und Meile sind Längenangaben, die in deutschen Landen bis in die Neuzeit hinein differierten. Und wie schnell hatte man die genannten Strecken zu laufen?
„Eine zît" bezieht sich möglicherweise auf einen Durchlauf der Sanduhr; aber wie groß war die?
Nicht besser sind wir dran mit Angaben, man solle etwas so lange kochen, wie man braucht, ein Credo oder ein Vaterunser zu sprechen, wie es noch in Kochbüchern des 18. Jahrhunderts empfohlen wird. Wie schnell sprach der Betende?
Man halte zugute, daß Uhren in der Küche kaum anzutreffen waren. Aber auch Küchenwaagen fehlten weitgehend, und wie hätte man da Mengenangaben machen und realisieren sollen? Außer-

dem wußte man ja nie, für wie viele Personen ein Küchenmeister zu kochen hatte.
So lag die Entscheidung in diesen Dingen jeweils beim Küchenchef, und dessen Zuständigkeit bekräftigte die „Küchenmeisterei" mit der Bemerkung: „Ob ⟨wenn⟩ du die maß recht kanst treffen/so bistu ein rechter koch." Man mußte es eben „zwischen Daumen und Zeigefinger" haben.
Zu Beginn der Neuzeit scheint es sich aber eingebürgert zu haben, genauere Angaben zu machen, und wenn man Meister Rumpolt Glauben schenken darf, von Frankreich her. Er wettert nämlich dagegen: „Die Welschen nennen alles nach dem Gewicht/es siehts einer aber sonst baldt/obs zu viel oder zu wenig ist/hett einer viel zu schaffen/daß einer allweg gewicht vnd wagen solt bey ihm ⟨sich⟩ tragen." Noch 1839 verwahrte sich die Kochbuchautorin „Rosamunda" gegen Mengenangaben, „weil sich in der praktischen Kochkunst niemand darum kümmert, denn jede gute Köchin weiß recht gut, daß es bei der Bereitung einer Speise auf ein Körnchen Gewürz oder ein Tröpfchen Wein mehr oder weniger durchaus gar nicht ankommt, denn eine Küche ist keine Apotheke, und keine gute praktische Köchin kann und wird sich mit ängstlichen Mäßereien abgeben, ja in hunderten und selbst oft gar nicht schlechten Küchen findet sich nicht einmal eine Waage vor."[10]
In noch manch anderer Hinsicht weist die mittelalterliche Kochkunst Eigenheiten auf.
Sollte Fleisch gebraten werden, so geschah das meist am Spieß oder auf dem Rost. Dabei entstand keine Soße. Um den Braten nicht trocken auf den Tisch zu bringen, bereitete man Tunken, die unter verschiedenen Namen auftauchen, als „Salse, Agrest, Condiment" u.a. Sie sollten nicht nur den Verzehr des Fleisches erleichtern, sondern zugleich dessen relativ faden Geschmack aufbessern.

---

10 „Die Köchin ohne Fehl und Tadel oder gänzlich zuverlässige Kunst, ohne alle andere Anleitung innerhalb von vier Wochen ... Hausmannskoşt nebst feinen Gerichten und Backwaren bereiten zu lernen ... Vorzüglich den Frauen und Töchtern des deutschen Bürgerstandes geweiht" von Rosamunda, Vorwort

Sie sind den Beilagen vergleichbar, die heute zur Fleischfondue gereicht werden.
Vom Reichtum mittelalterlicher Fauna einerseits, vom veränderten Geschmack der Menschen andererseits zeugt es, daß man Tiere verspeiste, die heute, wenn sie überhaupt noch in freier Wildbahn vorkommen, unter Naturschutz stehen: Adler, Trappe, Reiher, Kranich, Bär, Ur (Auerochse) oder Igel.
Der Gedanke, daß Schwalben, Schwäne, Drosseln, Lerchen, Nachtigallen oder Eichhörnchen in Topf oder Pfanne, am Spieß oder auf dem Rost endeten, bereitet uns heute eher Unbehagen. Allerdings wissen wir, daß in unserer Zeit jährlich unzählige Zugvögel auf ihrem Flug nach dem Süden in den Mittelmeerländern erlegt und verspeist werden.
Von den geschlachteten Haustieren oder dem erjagten Wild hat man in der Vergangenheit so gut wie alles verwertet. Meister Rumpolt hat es an einer Stelle seines Kochbuches geradezu klassisch ausgedrückt: „du darffst ⟨brauchst⟩ nichts ... wegwerffen/kanst alles zu nutz machen." Innereien wie Herz, Nieren, Leber und Kutteln (Flecke, Kaldaunen), sogar Därme und Nieren von Hasen und Ziegen, Milz und Euter von Kuh, Schaf und Reh, Hirn, ja sogar Hoden von Schwein, Schaf und Pferd kommen in den Rezepten vor.
Das war durchaus keine Armenkost oder gar (wie heute weitgehend) Hundefutter. Rumpolts Kochbuch enthält immerhin ein Rezept „gebratene Ochsenlunge für den Erzherzog von Österreich". Die Spannbreite des Tafelgenusses wird andererseits deutlich, wenn er für die Herren von Österreich ein ungeborenes Hirschkalb, am Spieß gebraten, empfiehlt. Aber das hatte wohl schon Züge von Dekadenz, denn er fügt hinzu: „Es wůrde wol mancher schlechter ⟨einfacher⟩ Bawr nicht darvon essen/wůrde besorgen/er freß den Todt daran."
Großer Beliebtheit erfreuten sich in der mittelalterlichen Küche die Knödel (auch Klümpfe, Küglein und anders benannt). Sie hatten den Vorteil, beim Essen „handlich" zu sein, aber in Fleischknödeln konnte man auch allerlei unterbringen, das nicht koch- oder bratwürdig war.

Fladen, Pasteten und Torten spielten in der alten Küche ebenfalls eine hervorragende Rolle. Da die Kartoffel noch unbekannt war, bildete Teigware eine Sättigungsbeilage. Pasteten und Torten wurden entweder in entsprechenden Formen oder Töpfen gebacken, oder die Farce wurde nur auf ein Teigblatt gegeben, und der überstehende Teig wurde dann darübergeschlagen.
Als Füllung begegnen sowohl Fleisch und Fisch als auch Gemüse und Obst. Kerbeltorte erfreute sich offenbar besonderer Beliebtheit.
Suppen begannen erst zu Beginn der Neuzeit eine größere Rolle zu spielen. Dafür aß man im Mittelalter viel „müser" (Breispeisen). Ein in der alten Küche unentbehrliches Gerät war der Mörser zum Zerstoßen nicht nur von Gewürzen, sondern auch von Fleisch und Speck wie zum Ineinsstampfen verschiedener Speisebestandteile. Mit Flüssigkeiten (Fleisch- oder Erbsbrühe, Wein, Blut) versetzt, wurden sie dann oft durch Seihtuch oder Durchschlag zu einer Tunke gerührt.
Ein Koch mit dem Ehrgeiz, ein Meister seines Faches zu sein, durfte nicht nur auf Gaumen und Magen der Tischgesellschaft spekulieren, sondern mußte auch an deren Augenschmaus denken. Die Beispiele zeigen, daß der rechte Küchenmeister auch Konditor sein mußte.
Da ließ man sich viel Hübsches einfallen. Man formte als Nachspeise („Confect") aus Marzipan einen Igel und bastelte ihm mit Mandelsplittern oder Gewürznelken ein Stachelkleid. Rumpolt sieht „am Ende deß ersten Kayserlichen Banckets zum Frůmahl am Fleischtag" u. a. vor: „Ein Schloß gemacht von Zucker / vnd alles darein / was in das Schloß gehört / ", ferner „kleine Hůndtlein von Zucker", „ein Wagen mit sampt den Pferten / auch wie Personen darinn sitzen / von Zucker", „allerley Rosen vnd Blumen von Zucker gemacht", „allerley Figuren von Zucker gemacht", „Eydechsen vnd Schlangen / auch allerley Thier vnd Menschen von Zucker gemacht", und schließlich „vber den letzten Gang Donner vnd Blitz / von Rosenwasser vnd Confect zugerichtet".
Das führt schon zu den Tafelspäßen und -possen hin, auf die man auch nicht gern verzichten wollte. Da sperrte man lebende Tiere in

hohle Pasteten ein und hatte sein Vergnügen daran, wenn sie beim Öffnen herausssprangen oder aufflogen.

Die Rezepte dieser Auswahl sind im Originaltext dargeboten, um dem Leser den Reiz der alten Sprache nicht vorzuenthalten. So verständlich manches an ihr auf den ersten Blick erscheint, auf den zweiten und dritten erkennt man bald die Fußangeln. Darum schien es ratsam, eine Übersetzung synoptisch danebenzustellen.
Die Originaltexte stammen von „Leuten vom Fach", die zwar von der Sache etwas verstanden, oft aber Schwierigkeiten hatten, sich für jedermann verständlich auszudrücken. Manches erwähnten sie gar nicht, weil sie es beim Adressaten als bekannt voraussetzten, oder sie setzten es an späterer Stelle hinein, wenn es ihnen manchmal nachträglich noch als mitteilenswert eingefallen ist. Das mag auch damit zusammenhängen, daß manche Texte einem Schreiber diktiert worden sind, denn die Küchenmeister konnten schwerlich lesen und schreiben. Rumpolt spricht davon, daß er „der Sprachen" nicht so sehr „vrkůndig ⟨versiert⟩" sei, und Frantz de Rontzier gesteht im Vorwort ein, daß er sein Wissen „in diß buch zusammen schreiben vnnd verzeichen lassen/vnd" – fährt er fort – „solches alles ad pennam ⟨in die Feder⟩ weil ich selbst nicht kan schreiben/nach meinem vermůgen ⟨Können⟩ vnnd so gut alß ich meine meinung fůrbringen vnd exprimieren ⟨erklären⟩ kǒnnen dictiret."
Daß die Küchenmeister auf das Ohr und nicht das Auge trainiert waren, erkennt man auch an den sprachlichen Verballhornungen, die in den Kochbüchern bei fremdländischen Speisebezeichnungen vorkommen. „Candito latte" erscheint als „Gandelat", „hotchpotch" als „hůdtspudt", „blamensir" als „Blaminsy", „Plamansche" oder „Manscho Blanco", „Savoyischer Kohl" als „Soffoischerkohl", „Zervelat(wurst)" als „welsche Zurwenada", „Biscuit" als „Buschquit", „Olla potrida" als „alle Patryden" usw.
Bei unserer Übersetzung sind umständliche Formulierungen zuweilen gestrafft oder Nachgetragenes an die rechte Stelle gesetzt und Fehlendes (in Klammer) hinzugefügt. Daß dieses Verfahren auch Interpretation ist, sei gern zugestanden.

Um dem Leser einen Eindruck davon zu geben, welche Speisen den Tischgästen (und in welcher Abfolge) aufgetragen wurden, sind aus den zahlreichen Vorschlägen, die Meister Rumpolt in seinem Kochbuch für verschiedene Stände und Gelegenheiten zusammengestellt hat, drei Proben im Anschluß an die Rezepte wiedergegeben, und zwar für Edelleute, Bürger und Bauern. Dabei handelt es sich wohlgemerkt um „Banckette", also nicht um Alltagsessen. Gleichwohl können sie die ständischen Unterschiede auch hinsichtlich der Magenfreuden illustrieren.

Die vorliegende Sammlung hat – wie zu Beginn gesagt – eine kulturgeschichtliche Zielsetzung. Doch ist es nicht auszuschließen, daß ein heutiger Hobbykoch sein „kulinarisches Ingenium" einmal auf dem Felde der alten Kochkunst bewähren möchte. Wenn er seine vorhandenen Kenntnisse und Erfahrungen mit Phantasie, Wagemut, Fingerspitzengefühl und (bei eventuellen ersten Fehlschlägen) Unverdrossenheit zu paaren weiß, so kann ihm manch apartes Geschmackserlebnis verheißen werden.

# I. Von mancherley Suppen

## Von verschiedenen Suppen

## 1. Frowenessen

Wiltu machen ain frowenessen, so süd ain ütter von ainer kuo, das nit hab ain brüge ze vil und niem dieselben brüge halb und niem zwuo schnitten von ainem wissen brott und bäge dye uff einem rost und bestrichs mit drey ayern tottern mit der brüge durch ain tuoch und schnid das ütter zuo schnitten und röst es uff ainem rost und schnid es denn klain ain brüge darinn es gesotten sy und niem ain schüsseln und tuo den ymber und saffran daran und wenn es also ain rechty dünni gewinn, so ist es gerecht.

## 2. Gansßsüpen zú machen

Machs also nim ain weiten pfannen setz vnnder die gansß so dú aine prateſt lasß das schmaltz dareintrieffen nim darnach ain güte milch seúdt sy mit zücker vnnd thú gepets brait darein.

## 3. Ain suppen von ainer leber

Leber nempt von ainem kalb oder lamm seúds bis sy lind wirt nempt ain fleschbrie die faist jst hackt aúch die leber klain vnnd thiet saltz jmber vnnd pfeffer vnnd lats bachen.

## 4. lemeres flesch jn ainer subenn

las das flesch syedenn nim 3 lefel fol suben 1 lefel fol esich dau die selbig brye jn ain pfanenn las kalt werden schlag 20 ayr dar ein gwirtz ab mit safern pfe- fer vnd jmber streychs durch ain dauch setz auf kollen ryes bis wol foimpt dau das flesch jn ain schisel schit die subenn dar yber.

## 5. klainen fegala jn ainer subenn

so wesch die fegala sauber vnnd wan sy gesotten sendt so rests jn schmaltz vnd senen das schmaltz sauber her ab nim dan die brye von aim guttem flesch vnd

## 1. „Frauenessen“

Willst du ein „Frauenessen“ bereiten, so koche ein Kuheuter in nicht zu viel Wasser. Nimm die Hälfte von der (entstehenden) Brühe ab.
Röste zwei Scheiben Weißbrot und streiche sie mit drei Eidottern und etwas Brühe zusammen durch ein Seihtuch.
Mache von dem Euter Schnitten, röste sie auf dem Rost, danach schneide sie klein (wohl würflig) und gib sie in die Brühe mit dem Durchgeseihten. Fülle alles in eine Schüssel, gib Ingwer und Safran dazu, und wenn es andickt, ist es fertig.

## 2. Gänsesuppe

Die bereite so: Stelle eine weite Pfanne unter die Gans, wenn du sie brätst, so daß das Schmalz hineintropfen kann. Dann koche Vollmilch mit Zucker und gib das gebratene Gänsefleisch (zuvor in Stücke zerlegt) hinein.

## 3. Lebersuppe

Nehmt Leber vom Kalb oder Lamm, kocht sie weich, nehmt fette Fleischbrühe, gebt die kleingehackte Leber hinein, würzt mit Ingwer und Pfeffer und laßt es aufkochen.

## 4. Lammfleischsuppe

Laß das Lammfleisch kochen. Von der Brühe nimm drei Löffel voll ab und gib sie zusammen mit einem Löffel voll Essig in eine Pfanne. Nach dem Abkühlen schlag 20 Eier daran, würze mit Safran, Pfeffer und Ingwer, streiche alles durch ein Seihtuch, setze es auf ein Kohlenfeuer, laß es aufwallen, bis sich Schaum bildet. Tu das (kleingeschnittene) Fleisch in eine Schüssel und gieße die Suppe darüber.

## 5. Suppe von kleinen Vögeln

Wasch die (zuvor gerupften) Vögel sauber, koche sie und röste sie in Schmalz. Das Fett gieß ab. Dann nimm gute Fleischbrühe, gib

dau wein berla jmber musgatt blye dar an las an ain ander ſyedenn das es ain wenig brye hab wilt dus ain wenig ſaur hon ſo dau ain eſych dar an.

## 6. Hůdtſpudt zu zurichten / mit aller Zugehörung

Nimm Rindtfleiſch / das halb geſotten iſt / vnd heb die brůh davon auff.
2. Nimm Kalbfleiſch / vnd quells wol / vnd ſäubers auß.
3. Schweinenfleiſch.
4. Caſtraun oder Hammelfleiſch / laß halb eynſieden.
5. Quell gelbe Ruben / ſchneidt ſie grob.
6. Quell auch Paſtenackwurtzel / vnd ſchneidt ſie voneinander.
7. Nimm ein Fiſchkeſſel / der vberzindt iſt / vnd leg es in den Keſſel ſauber nacheinander / die gelb Ruben vnnd Paſtenack zwiſchen eyn. Nimm geſotten feißten Speck / hack jn mit grůnen wolſchmeckenden Kräutern / auch Weck / der in einer Rindtfleiſchbrůh geweicht / vnd wenn er klein gehackt / ſo thu es vber das fleiſch / ſeig ein gute Rindtfleiſchbrůh darůber / ſchneidt Knobloch klein / thu gantzen Pfeffer vnd Muſcatenblůt darůber / gelbs / vnnd pfeffers mit geſtoſſenem Pfeffer / laß miteinander ſieden / ſo wirt es gut vnnd wolgeſchmack. Vnd dieſe Speiß nennet man auff Niderlendiſch Hudſpudt. Du magſt auch wol ein ſträuchlein oder zwey Roſemarein darein thun / daß ein lieblichen geſchmack gibt / wenns auffgeſotten hat / ſo thut man die Roſemarein wider herauß / ſo wirt es gut vnd wolgeſchmack.

## 7. Suppe von Leber und Lunge

Nimm die Leber mit der Lungen / wenns geſotten / ſchneidts klein vnd länglicht / nimm ein gute Rindtfleiſchbrůh darůber / vnd geſchweißte Zwibeln / würtz es ab mit Pfeffer vnnd Saffran / machs fein ſäurlich mit dem Eſſig / brenn ein wenig Mehl darein / vnnd laß es miteinander ſieden / ſo iſt es ein gute Speiſe.

Weinbeeren, Ingwer und Muskatblüte daran, laß es so lange auf dem Feuer, bis es etwas eingekocht ist. Willst du die Suppe ein wenig sauer haben, so füge Essig dazu (und lege dann die gebratenen Vögel hinein).

## 6. Hotchpotch mit allen gehörigen Zutaten

Koche Rindfleisch halb gar. Nimm die Brühe davon ab.
2. Brühe Kalbfleisch und beschneide es.
3. Schweinefleisch (auch gekocht).
4. Hammelfleisch halb gar gekocht.
5. Brühe gelbe Rüben ab und schneide sie in große Stücke, dasselbe tu 6. mit Pastinakenwurzeln und zerschneide sie ebenfalls. Nimm 7. einen überzinnten Kessel und leg alles (kleingeschnittene Fleisch) geschichtet hinein, die gelben Rüben und Pastinakenwurzeln als Schicht dazwischen.
Dann nimm fetten Speck, koche ihn und hacke ihn mit wohlschmeckenden Kräutern fein. Gib auch Semmel dazu, die zuvor in einer Rindfleischbrühe weich gemacht worden ist. Dies alles schütte über die Fleischschichten, gieß eine gute Rindfleischbrühe drauf, dann feingeschnittenen Knoblauch, Pfefferkörner und Muskatblüte, färbe es (mit Safran) gelb und würze es mit gestoßenem Pfeffer. Dann laß alles miteinander kochen, so wird es gut und wohlschmeckend.
Diese Speise nennen die Niederländer Hudspudt. Du kannst auch ein oder zwei Sträußlein Rosmarin hineingeben. Das verleiht einen lieblichen Geschmack. Nach dem Kochen nimmt man den Rosmarin wieder heraus. So schmeckt die Suppe besonders gut.

## 7. Suppe mit Leber und Lunge

Schneide Leber und Lunge nach dem Kochen klein in längliche Stücke. Darüber gieß eine gute Rindfleischbrühe samt geschwitzten Zwiebeln. Würze mit Pfeffer und Safran und gib dem Ganzen mit etwas Essig einen säuerlichen Geschmack. Dazu gib gebranntes Mehl, laß das Ganze aufkochen, und du hast eine wohlschmekkende Speise.

## 8. Habermehlſuppe

Ein Habermehlſuppen eyngebrennt / vnd mit Erbeßbrůh durchgeſtrichen. Du magſts ſaur machen oder nicht / ſo iſt es auff beyde manier gut.

## 9. Käſeſuppe

Nimm ein neuwen Käß / der vber Nacht gemacht iſt / vnd růr jhn ab mit ſaurem Rahm / thu friſche Butter darein / vnd laß darmit aufffieden / ſo zergehet der Käß. Vnnd wenn du wilt anrichten / ſo nimm gebeht Schnitten Brot / oder von Weck / vnd geuß die Brůh darůber / ſo iſt es ein gute Vngeriſche Käßſuppen.

## 10. Reisſuppe

Nimm Reiß / vnd quell jn / waſch jhn auß / vnd klaub jn / ſetzs mit Erbeßbrůh zu / vnd laß nicht verſieden / daß die Kern fein gantz bleiben / thu friſche Butter / die vngeſchmältzt iſt / darein / vnd gantze Muſcatenblůt / ſo iſt es ein gute Reißſuppen.

## 11. Zwibelſuppe

Nimm Zwibeln / die geſchelet ſeyn / ſchneidt ſie fein breit vnnd důnn / ſetz ſie mit Waſſer zu / vnd laß ſieden / nimm ein harten Käß / der nicht faul iſt / vnd ſchneidt jn fein klein / thu jhn in die Brůh / darinn der Zwibel ſeudt / thu gute Butter darein / vnd laß auch mit ſieden. Vnnd wenn du es wilt anrichten / ſo ſchneidt von einem Weck fein důnn vnd breit / richt die Brůh mit dem Käß darůber. Alſo eſſens die Vngeriſchen Herrn gern.

## 12. Suppe von Rogen

Nimm den Fiſchrogen mit den Därmen / ſeudts in Waſſer ab / kůl vnd ſäubers fein auß / hacks miteinander klein / vnd pfeffers / machs gelb / vnd thu grůne wolſchmeckende Kräuter / die klein gehackt ſeyn / darein / růrs mit

## 8. Hafermehlsuppe

Zur Suppe brennt man Hafermehl ein, gibt es in Erbsbrühe und streicht alles durch ein Seihtuch. Du kannst die Suppe sauer würzen oder nicht, sie ist auf beiderlei Art wohlschmeckend.

## 9. Käsesuppe

Nimm frischen Weißkäse, der über Nacht entstanden ist, verrühre ihn mit saurer Sahne, tu Frische Butter dran und koche alles auf, bis es zergeht.
Zum Anrichten bereitet man geröstetes Brot oder Semmel und übergießt sie damit. So hat man eine wohlschmeckende ungarische Käsesuppe.

## 10. Reissuppe

Laß Reis aufquellen, wasche und säubere ihn. Koche ihn dann in Erbsbrühe, aber nicht zu lange, damit die Körner nicht zu weich werden (bißfest bleiben). Nimm ungeschmälzte frische Butter dazu und ganze Muskatblüte, so hast du eine wohlschmeckende Reissuppe.

## 11. Zwiebelsuppe

Nimm Zwiebeln, schäle sie und schneide sie in dünne Scheiben, gib Wasser dazu und laß sie kochen.
Dann schneide einen harten Käse, der noch nicht mürbe ist, klein und gib ihn in die Zwiebelbrühe. Füge gute Butter dazu und laß sie auch mit kochen. Für das Anrichten schneide von Wecken feine dünne Scheiben und gieß die Zwiebelkäsesuppe darüber. So essen es die ungarischen Adligen gern.

## 12. Rogensuppe

Nimm Fischrogen samt den Därmen, koche sie in Wasser auf, laß sie kalt werden und säubere sie (d. h. nimm die Därme weg). Hacke den Rogen fein, würze ihn mit Pfeffer, färbe ihn (mit Safran) gelb, gib wohlschmeckende frische Kräuter, kleingehackt, da-

Eyern ab / geuß ein wolgeſchmackte Erbeßbrůh darůber / vnd Butter / laß darmit aufffieden / ſo wirt es gut vnd wolgeſchmack.

## 13. Pilzſuppe

Nimm dürre Schwammen / waſch ſie ſauber auß etlichen Waſſern / ſetz ſie zu mit Erbeßbrůh vnnd klein geſchweißten Zwibeln / mach es ab mit Eſſig / Pfeffer / mit Saffran vnd Saltz / laß miteinander ein ſtundt oder zwo ſieden / ſo wirt es gut vnd wolgeſchmack.

## 14. Spinatſuppe

Nimm Spenat / der gequellt iſt / hack jn klein / vnd růr jhn wol ab mit Eyern / nimm ein Erbeßbrůh / die gepfeffert vnd gegelbt iſt / zeuch den Spenat darein / vnd růrs vmb / biß daß aufffeudt / ſchmältz vnd ſaltzs / ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack. Vnd man nennet es ein Spenatſuppen.

## 15. En alle Patryden von allerley Gedierten vnnd Vögel in einem vorzienten Keſſel

Man ſol darnach als der Tiſch darauff man gemeltes eſſen zurichten wil groß oder klein iſt / der Vogel vnnd Dierte zuſammen nehmen etc. Zwey ſtück Rindfleiſch auß dem Rücken oder Bruſt / 2. Rippen vom Schwein / zwey Rippen von einem Hamel / zwey Rippen vom Kalbe / das hinter virtel von einem Lamb / ein oder zwey virtel vom Sponfercken / da ſol man die haut nicht abzihen / zwey oder drey wilde oder zahme Schweine Ohren vnd Füſſe / auch die Schwentze / ein Rinderniren / einen Kopff vom Lamb vnnd die vier Füſſe / zwey Stück von einer Hirſchbruſt / Hirſchohren / zwey kühlen oder rücken vom Haſen / zwey ſtück vom wildenſchwein rücken / ein halb Caninchen / ein oder zwey Cappaunen / einen Berckhanen / einen Kalkůniſchenhanen oder Hun / zwey veld vnd Haſſelhuner / zwey drey oder vier Kramsfogel / ein zwey oder drey Holdſchneppen / einen Faſahn / ein Wachtel drey oder vier / ein oder zwey wilde oder zame Enten / ein par

ran, rühre Eier hinein, gieße eine wohlgewürzte Erbsbrühe dazu, gib Butter dran, laß alles aufkochen, und das schmeckt gut.

## 13. Pilzsuppe

Nimm getrocknete Pilze, wasche sie sauber, wobei du mehrmals das Wasser wechseln mußt, setze sie in einer Erbsbrühe an, in die feingeschnittene geschwitzte Zwiebeln getan sind. Würze es mit Essig, Pfeffer, Safran und Salz, laß alles eine oder zwei Stunden kochen, und dann schmeckt es köstlich.

## 14. Spinatsuppe

Nimm Spinat, brühe ihn, hacke ihn fein, rühre Eier darunter, schütte ihn in Erbsbrühe, die mit Pfeffer gewürzt und (mit Safran) gelb gefärbt ist, rühre alles und laß es aufkochen, gib noch Schmalz und Salz dazu, so schmeckt es gut. Und das nennt man Spinatsuppe.

## 15. Ollapotrida von allerlei Tieren und Vögeln in verzinntem Kessel

Je nachdem, ob der Tisch, auf dem die Speise, von der hier gemeldet wird, groß oder klein ist, soll man Vögel und Getier zusammen präsentieren oder nicht.
(Es gehören zu dieser Ollapotrida): Zwei Stücken Rücken- oder Brustfleisch vom Rind, 2. Schweinsrippen, zwei Hammelrippen, zwei Kalbsrippen, ein Hintervierteil (Keule) vom Lamm, ein oder zwei Viertel vom Spanferkel (ohne die Haut abzuziehen), zwei oder drei Ohren und Füße vom Wild- oder Hausschwein, auch die Schwänze davon, eine Rindsniere, ein Kopf und vier Füße vom Lamm, zwei Stücke von der Hirschbrust, Hirschohren, zwei Hasenkeulen oder ein Rücken, zwei Stück Wildschweinrücken, ein halbes Kaninchen, ein oder zwei Kapaune, ein Birkhahn, ein Puter oder eine Pute, zwei Feld- und zwei Haselhühner, zwei bis vier Krammetsvögel, zwei oder drei Holdschnepfen, ein Fasan, ein bis vier Wachteln, ein oder zwei Wild- oder Hausenten, ein paar Keu-

Kühle oder Bruſtſtücke von einer wilden oder zamen Ganß / auch die Füſſe Magen vnd Lebern / zwey wilde oder zahme Tauben / ein par ſchweine Metwurſte / wilde oder zame / Erbiſſen / Bonen / Mohr / Peterſilgen vnnd Baltzernackenwürtzeln / Burfeldiſche Rüben / Artiſchocken / weiſſen vnnd braunen Kohl / Lemonien / Kappern vnnd Dadtelen / Roſin / Feygen / Muſcatenblumen Pfeffer / Ingber / gantze Negelein.

Diß alles zuſamen kocht man in einem vorzienten Keſſel / vnnd dechts mit einem gedeck zu / richts dann in eine groſſe Silbern oder Zien Schüſſel / legt darnach dieſe nachfolgende gebraten ſtücke oben auff oder herümmer: Als / Rinderbraten / Kelberbraten / Schweinemörbraten / Hamelsbraten / gebraten Rehſtücken / gebraten Reicher / Feld vnd Haſſelhüner / Kramsvogel / Droſeln / Lerchen vnd Fincken / klein vogel / wilde oder zame Tauben / wilde Enten / gebraten Würſte / Hattelet von Rinderfleiſch / Carbanart / Die kleinen Vogel ſticht man an kleine Spetlein / vnd ſticht Speck zwiſchen drein / bradet ſie vnnd legt ſie darnach auff dem rande herümmer.

## 16. Holipotriden von mancherley Fiſchen

Man ſeud zwey ſtück Sehundesſpeck vnd zwey feiſte ſtück Lachs in Wein vnd Waſſer / wenn man kein friſches von den beiden bekommen kan ſol man eingeſaltzen außweſſern / darnach thut mans zuſamen in einen Keſſel ſampt etzlichen Fohren / Stöhr / Lampreten / Neunaugen / Stuhl: vnd groſſe Bärſe / Hechte / Karpffen / Karützken / Barm / Ahln / Schlihen / Rothfettern / Schelfiſch / Schmerlinge / Grüntlinge vnnd Arliſchen / ſtreicht gahrgemachte Erbiſſen die mit Zwibeln / Peterſilgen / Timean / Bruſilgen / Salueien vnnd Meyrahn abgemacht durch einen harntuch / gibt dar ſo viel von vber die Fiſch das ſie bedeckt werden / thut auch ein wenig Weins darein das ſie ein geſchmack daruon bekommen / macht ſie ab mit Buttern / gahrgemachten Schwetzken vnnd Dadtelen / zerſchnitten Feygen / groſſen vnnd kleinen Roſin / Lemonien oder Citronen vnd ein wenig Kappern / Olifen / Birn in virtel vnd Epffel in Würffel geſchnitten / gantzen Muſcatenblumen /

len oder Bruststücke von der Wild- oder Hausgans sowie deren Füße, Magen und Leber, zwei Wild- oder Haustauben, ein paar Fleischwürste vom Wild- oder Hausschwein; Erbsen, Bohnen, Mohrrüben, Petersilien- und Pastinakenwurzeln, Burfeldsche Rüben, Artischocken, Weiß- und Braun-, (Grün-)kohl, Limonien, Kapern, Datteln, Rosinen, Feigen, Muskatblüten, Pfeffer, Ingwer, ganze Nelken. Dies alles wird zusammen in einem verzinnten Kessel bei geschlossenem Deckel gekocht. Angerichtet wird das Ganze auf großen silbernen oder zinnenen Schüsseln. Oben darauf oder rings herum legt man dann noch gebratene Stücke vom Rind, Schwein, Hammel, Reh und Reiher, ferner Feld- und Haselhuhn, Krammetsvögel, Drosseln, Lerchen und Finken und sonstige Kleinvögel, Wild- und Haustauben, Wildenten, gebratene Würste, Rostschnittchen von Rindfleisch und zart gebratene Fleischstückchen. Die kleinen Vögel steckt man an dünne Spieße, dazwischen Speckstücke, brät sie so und legt sie dann obenauf um den Schüsselrand herum.

## 16. Ollapotrida von verschiedenen Fischen

In Wein und Wasser koche man zwei Stück Seehundspeck und zwei fette Stücken Lachs, wenn man sie frisch nicht haben kann, nehme man gesalzene, die vorher gründlich zu wässern sind. Dies tue man in einen (großen) Kessel mitsamt etlichen Forellen, Stören, Lampreten, Neunaugen und Stuhlen; ferner große Barsche, Hechte, Karpfen, Karauschen, Barme, Aale, Schleie, Rotfedern, Schellfische, Schmerle, Gründlinge und Elritzen, streicht gekochte Erbsen (samt Brühe) zusammen mit (gedünsteten) Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Basilikum, Salbei und Majoran durch ein Seihtuch, gibt davon so viel auf die Fische, daß sie bedeckt sind, und gießt zur geschmacklichen Verfeinerung noch etwas Wein dazu. Dann fügt man noch Butter, gebrühte Zwetschgen und Datteln, kleingeschnittene Feigen, große und kleine Rosinen, Limonen oder Zitronen, eine Anzahl Kapern und Oliven, geviertelte Birnen und in Würfel geschnittene Äpfel, ganze Muskatblüten, Nelken, Pfeffer, Ingwer, Kümmel und Safran daran. Die Rosinen, Feigen,

Negelein / Pfeffer / Ingber / Köhm vnd Saffran / Roſin vnd Feygen / Dadtelen vnd Lemonien ſollen im Keſſel auff einer ſeiten ſein / das Gewürtz ſol in mitten geſtrewet ſein / die kleinen Fiſche ſollen auch auff einer halbe liggen das ſie gantz bleiben / wenn man ſie anrichten wil ſol man etzliche gebratene vnd gebackene Fiſch oben auff leggen / vnnd vmb den randt herumb eingemachte Quitten / Birn / Epffel / Walnuß / Pfirſchen / Kirſchen vnnd andere mehr / Man kan auch Hattelet von Fiſchen gemacht vmb den randt leggen / Wenn diß nuhn alle gahr / nimbt man ein groß Silber oder Zihn vnd richts darin an.

Das diß vorgehende ſtück nicht zu ſehr geſaltzen werde muß man wol in acht nehmen.

Datteln und Limonen sollen im Kessel auf einer Seite sein, die Gewürze streue man in die Mitte, und die kleinen Fische sollen ihre eigene Hälfte (im Kessel) haben, damit sie heil bleiben. (Das Ganze muß gekocht werden). Beim Anrichten soll man einige gebratene und gebackene Fische darauf legen und den Schüsselrand mit in Zucker gesottenen Quitten, Birnen, Äpfeln, Walnüssen, Pfirsichen, Kirschen und anderem bestücken. Man kann auch geröstete Fischschnitten um den Rand legen.
Das alles wird, wenn die Ollapotrida gar ist, in einer großen Silber- oder Zinnschüssel angerichtet.
Man muß aber darauf achten, daß bei der Zubereitung nicht zu viel Salz verwendet wird.

# II. Von allerley Müſern

Von verschiedenen Breispeisen

17. Wer ein guot muos wil haben, das mach von ſibennler ſachen, du muoſt haben milich, ſaltz vnd ſchmaltz, zugker, ayer vnd mel, ſaffran dar zue. So wirt es gell.

## 18. Blamenſir

Wie man ſol machen einen blamenſer. Man ſol nemen zigenin milich vnd mache mandels ein halp phunt. einen virdunc ryſes ſol man ſtozzen zů mele, vnd tů daz in die milich kalt. vnd nim eines hůnes bruſt, die ſol man zeiſen vnd ſol die hacken dor in. vnd ein rein ſmaltz ſol man dor in tůn. vnd ſol ez dor inne ſieden. vnd gibs im genůc vnd nime es denne wider. vnd nim geſtozzen violn vnd wirfe den dor in. vnd einen vierdunc zuckers tů man dor in vnd gebs hin. Alſo mac man auch in der vaſten machen einen blamenſer von eime hechede.

## 19. Ain wis muoss von geſtoſſnen hünren

Nim das wiss gebret von ainer verſoten henen und ſtoss das gar klain und nim friſche milch mit wiſem brot durchgetriben und güss das an das verſtoſſen huon und lass es wol mit ainander ſieden und nim 10 oder 11 aigerstüter wolgeklopfet und rür das darin und las es volen usſieden und gib es dar, wen es iſt guot und gerecht.

## 20. Muossleber

Niem ain recht leber und ſüd ſy gar wol; darnach zerhack ſy gar klain in ainem morſer mit der brüge mit rugginn brott, win und eſſich und ſüd es darnach in ainem haffen, ſo wiert es ſchwarz; hack ouch ſpeck klain darinn. wenn das geſied, ſo mach ain plat mit ayer in einer pfannen und wenn du es anrichten wilt, so leg das plat daruff.

17. Wer einen guten Brei bereiten will, der nehme dazu siebenerlei, nämlich Milch, Salz und Schmalz, Zucker, Eier und Mehl, und schließlich Safran zum Gelbfärben.

## 18. Blamensir

Ein Blamensir wird so gemacht: Man nimmt Ziegenmilch und ein halbes Pfund zubereiteter Mandeln (abgezogen und im Mörser zerstampft). Ein Viertelpfund Reis wird zerstoßen und das Mehl auch kalt in die Milch gerührt. Dann nimm das Brustfleisch von einem Huhn, zerpflücke es und hacke es klein, gib es in die Milch, und dazu etwas reines Schmalz. Das alles koche so lange, bis es (das Hühnerfleisch) gar ist, dann stelle es beiseite. Nimm dann gestoßene Veilchen(blüten) und gib sie mit einem Viertelpfund Zukker zusammen in den Brei (und rühre alles um). Dann reiche es.
In der Fastenzeit kann man auf diese Weise auch Blamensir vom Hecht zubereiten.

## 19. Ein weißer Brei von gestoßenem Hühnerfleisch

Nimm das helle bratwürdige Fleisch von einem Huhn, das vorher gekocht worden ist. Zerstampfe das (im Mörser). Nimm frische Milch, in die eingeweichtes Weißbrot durch ein Seihtuch getrieben worden ist, gieß sie über das zerstoßene Hühnerfleisch und laß alles kochen. (Wenn es gar ist) nimm zehn oder elf ausgeschlagene Eidotter, rühre sie hinein, laß es noch einmal aufkochen, und reiche es, dann ist es fertig und wohlschmeckend.

## 20. Leberbrei

Nimm eine frische Leber und koche sie gar. Dann zerstampfe sie im Mörser und gib die Brühe dazu, in die zuvor eingeweichtes Roggenbrot durch ein Seihtuch getrieben ist. Auch Wein und Essig tu noch dazu und koche alles in einem Topf, wovon es dunkel wird. Auch kleingeschnittener Speck gehört daran. Wenn der Brei gar ist, bereite einen Eierteig, backe ihn in der Pfanne und schlage ihn, wenn du anrichtest, über das Lebermus.

## 21. Muoss von viſchrogen

Ouch züch row fiſchroggen milch und lebren durch mit wiſſem brott und hack das ingäder gar klain darin und mach ain muoss daruss mit mandel und mit zucker: das wirt das edleſt muoss.

## 22. Wiltú ain gút fürmúßß machen

Nim ain hirn vnnd laßß ain güten wall thon erklaúbs ſchen nim ain geribne ſemel vnnd ſchlag air darain aúch ain milich gewirtz ſaffera vnnd etwas grens thú ain ſchmaltz jnn ain pffanen vnnd reſt es woll ſo jſt es recht.

## 23. Lúngenmúßß

Seudt die lúngen hacks klain reſts jn ainem ſchmaltz ſchlag air daran thú gewirtz vnnd fleſchbrie daran ſo jſt es berait.

## 24. Hirßbrey

Nimm Hirſen / der ſchön vnd nicht ſchmeckendt iſt / waſch in ſauber auß etlichen Waſſern / ſetz jn auff / vnd laß in ſieden / wenn er gequellt iſt / ſo ſchůt jn auff ein Durchſchlag / vnd waſch jn ſauber auß / thu jn in einen Fiſchkeſſel / der vberzindt iſt / geuß ein Rindtfleiſchbrůh darůber ſampt dem Feißt / ſetz auff Kolen / růrs offt vmb / vnd verſaltz es nicht / wenn du es anrichteſt / ſo thu gebratene Wachteln darvnter / vnd gibs warm auff den Tiſch. Alſo kocht man ein Wachtelbrey.

## 25. Blamminſy von Fiſchen

Mann ſeud in Waſſer entwedder Hecht / Barſe / Rochen / Kabbulawen / Schelfiſch vnd thut kein Saltz darein / leſt ſie in der brůh kalt werden / bricht ſie darnach von den Gräten / bricht ſie mit Milch / vermiſchet Rißmehl mit Milch / thut der einen darein mit Zucker / Buttern vnd ein wenig Saltz / kochts dan auf Melerkolen / růrts wol vmb das es nicht an-

## 21. Fischrogenbrei

Nimm von Fischen Rogen, Milch und Leber roh, zerstoße diese Eingeweide (im Mörser) und seihe sie zusammen mit (eingeweichtem) Weißbrot durch ein Tuch. Füge (gestoßene) Mandeln und Zucker dazu (und laß alles aufkochen. Das wird der edelste Brei.

## 22. Eine Vorspeise

Nimm ein Hirn, laß es aufkochen, zerpflücke es, gib Semmelmehl und Eier dazu, etwas Milch, Safran und ein wenig Meerrettich, (vermenge alles) und brate die Masse in Schmalz in einer Pfanne, dann ist es fertig.

## 23. Lungenbrei

Koche Lunge, hacke sie fein, brate die Masse in Schmalz, schlag Eier daran, gib Gewürze und Fleischbrühe dazu, und schon ist es fertig.

## 24. Hirsebrei

Nimm Hirse, die frisch und nicht abgelagert ist, wasche sie, indem du mehrmals das Wasser erneuerst, setze sie aufs Feuer, laß sie kochen, und wenn sie aufgequollen ist, schütte sie in einen Durchschlag. Laß nochmals Wasser drüberlaufen. Dann schütte sie in einen verzinnten Fischkessel, gieß eine fette Rindfleischbrühe darauf, setze sie auf ein Kohlenfeuer, rühre oft um und salze, aber nicht zu viel.
Beim Anrichten gib gebratene Wachteln darauf und serviere alles warm. So hat man Wachtelbrei.

## 25. Blamensir aus Fischen

Man koche in ungesalzenem Wasser je nachdem, was man hat, Hecht, Barsch, Rochen, Kabeljau oder Schellfisch, läßt sie danach in der Brühe erkalten, löst dann das Fleisch von den Gräten, tut es in Milch. Dann verrührt man Reismehl in Milch, gibt Butter, Zuk-

brenne / wenn es dick wirt thut man Roſenwaſſer vnd Zucker darein / gibts kalt oder warm zu tiſch / wenn mans kalt zu tiſch gibt muß es dicker ſein den ſunſt / mann kan ſie auch mit Saffrahn gelb / vnd mit Maul: oder Heidelbirn braun machen.

## 26. Käſsmuoſs

Ouch mach ain muoſs von geriben käſs und ſüd den und tuo milch und ayer darzu und las es wiſs.

## 27. Eiermus

Niem ayer und milch gelich vil und ſchlach es durch ainander und tuo ſalz und ſaffran daran als vil es bedarf und tuo es in ainen haffen und henk den haffen in ainen keſſel voll waſſer, alſo das das waſſer nit darinn mug in den haffen und laus es wol ſieden bis es vorgeſtecken und gibs für ain ayermuos.

## 28. Nußmus

Wilt du machen ein nůzzemůs, ſo nim nůzze kern vnd ſtoz die cleine vnd ſlahe ſie durch ein tůch mit eyner ſůzzen zamen milich vnd mit einer broſmen ſemeln brotes, wol geſoten in eyme hafen. vnd gibe ſmaltz genůc dran. vnd mit eyer totern wol abe gerůrt vnd wol geverwet mit ſaffran.

## 29. Ein konkavelite

Zů einer ſchůzzeln ze machen: man ſol nemen ein phunt mandels vnd ſol mit wine die milich vz ſtozzen. vnd kirſen ein phunt, vnd ſlahe die durch ein ſip vnd tů die kirſen in die milich. vnd nim einen vierdung riſes, den ſol man ſtozzen zů mele, und tů daz in die milich. vnd nim denne ein rein ſmaltz oder ſpec vnde ſmeltze daz in einer phannen vnd tů dar zů eine halbe mark wizzeſ zuckers. vnd verſaltz niht vnd gibz hin.

ker und etwas Salz daran und kocht das auf Holzkohlenfeuer. Man muß fleißig umrühren, damit es nicht anbrennt. Wenn es andickt, fügt man Rosenwasser und noch etwas Zucker (sowie das Fischfleisch) dazu. Man kann die Speise kalt oder warm auf den Tisch bringen. Bei kaltem Anrichten muß die Masse dicker sein als bei warmem. Man kann den Blamensir auch mit Safran gelb oder mit Maul- oder Heidelbeeren braun färben.

## 26. Käsemus

Man kann auch einen Brei von geriebenem Käse bereiten. Der muß in Milch gekocht werden, darein werden Eier geschlagen. Der Brei bleibt ungefärbt.

## 27. Eiermus

Nimm zu gleicher Menge Eier und Milch, verrühre beides, gib nach Belieben Salz und Safran dazu, schütte es in einen Topf und koche das Ganze im Wasserbad. Achte darauf, daß dabei kein Wasser hineinsprudelt. Laß es kochen, bis es steif wird und reiche es als Eiermus.

## 28. Nußbrei

Für ein Nußmus nimm Nußkerne, zerstampfe sie (im Mörser) und treibe sie zusammen mit süßer Milch von irgendeinem Haustier und mit Semmelbröseln durch ein Seihtuch. Das koche gut in einem Topf, gib auch reichlich Schmalz, Eidotter und zum Färben Safran dazu.

## 29. Eine Süßspeise

Um eine Schüssel davon zu bereiten, stellt man aus einem Pfund (zerstoßenen) Mandeln, Wein und Milch eine Mandelmilch her. Dann treibt man ein Pfund Kirschen durch ein Sieb und vermischt die Masse mit der Milch.
Ein Viertelpfund Reis zerstampft man dann zu Mehl, schüttet es in die Milch. Reines Schmalz oder Speck wird dann in einer Pfanne zerlassen und mit einem halben Pfund Zucker und etwas Salz in die Milch getan (verrührt, aufgekocht und dann) serviert.

## 30. Veilchenmus

Der wölle machen ein vial mûs, der neme ein dicke mandel milich wol gerûret mit rismele vnd tû dor in ſmaltzes genûc. vnd ferwez wol mit fial blûmen. daz iſt ein fial mûs gantz.

## 31. Mandelmus

So du wilt machen ein mandelmûs, ſo nim mandelmilch vnd ſemelin brot vnd ſnide daz wûrfeleht vnd tu daz in die mandelmilch vnd erwelle daz. vnd nim einen apfel vnd ſnit den wûrfeleht vnd rôſt den in eime ſmaltze, vnd tû daz vf daz mandelmûs. vnd gibz hin.

## 32. Heidniſche Erbſen

Wilt du machen behemmiſche erweiz, ſo nim mandelkern vnd ſtoz die gar cleine vnd mengez mit dritteil als vil honiges. vnd mit gûten wûrtzen wol gemenget, ſo erz allerbeſte hat. die koſte git man kalt oder warm.

## 33. Lauchmus

Ein mûs mit lauche. nim wizzen lauch vnd hacke in cleine vnd mengez wol mit gûter mandelmilich vnd mit riſe mele. vnd wol geſoten.

## 34. Holundermus

Niem Holderblûſt und ſûd die in milch und zûch es durch ain tûch und mach damit ain muoss, wie du wilt und mit geribem wiſſem brott alder von andern dingen; das wiert gar wol geſchmack und ouch geſund; ouch macht du es wol färben und bewürczen, ob du wilt. aber es haut ſelber guoten geſchmack und hienach mengerlai müſer.

## 30. Veilchenmus

Wer Veilchenbrei bereiten will, braucht Mandelmilch, die mit Reismehl dick gemacht ist und der reichlich Schmalz zugesetzt ist. Dann wird das Mus mit (zerstoßenen) Veilchenblüten gefärbt. Das ist ein vollkommener Veilchenbrei.

## 31. Mandelbrei

Für ein Mandelmus nimm eine Mandelmilch, wirf würflig geschnittenes (geröstetes) Weißbrot hinein und laß es aufkochen. Röste einen in Würfel geschnittenen Apfel in Schmalz, lege ein Stückchen oben auf den Mandelbrei und reiche ihn hin.

## 32. Heidnische Erbsen

Willst du „böhmische Erbsen" machen, zerstoße Mandelkerne sehr fein und mische sie mit einer Menge Honig, die einem Drittel der Mandelmasse entspricht. Vermische das mit den besten (passenden) Gewürzen, die du hast. Die Speise kann kalt oder warm gereicht werden.

## 33. Lauchmus

Für ein Lauchmus nimm Lauch, hacke es fein, gib es in gute Mandelmilch mit Reismehl und laß es aufkochen.

## 34. Holunderbrei

Nimm Holunderblüten, koche sie in Milch, seihe alles durch ein Tuch und bereite daraus einen Brei. Andicken kannst du mit Semmelmehl oder anderen Zutaten. Das schmeckt gut und ist gesund. Man kann es auch färben oder nach Belieben würzen. Aber es schmeckt auch ohne das gut, und auf diese Art kann man noch mancherlei Breispeisen zubereiten.

## 35. Brombeer- oder Kirſchmus

Ein brombermuß oder ein weigſelmuß mach alſo. ſtoß die bromber oder weigſeln in einem morſſer thu weißbrot dar zu vnd ſtreichs durch ein tuch. nym dan mel vnd milch daz zwir gar wol thu es vnter ein ander in ein pfann vber daz feůr růr es wol vnd verſaltz nit. daz wirt ein braun muß richt es an vnd ſee ingwer dar auff. die pfann ſol ſein ſchmaltzig oder thu ſchmaltz daran das es nit anbrin. iſt es zu dick ſo meer es mit milch.

## 36. Apfelmus

Seut die epfel wol dreybs durch ain dauch vnnd ſe reyb ain ſemel mel vnd nim 10 ayr auf ain diſch vnd klopf ain wenig milich an die ayr vnd ſchitz an die durch geſchlagnen epfel vnnd dau das gerybenn ſemel mel auch dar ein vnd ſafern vnd zucker rier als wol durch ain ander dan dau ain ſchmaltz jn ain hefalin las hays werdenn vnd ſchitz die epfel dar ein ſetz auff ain glout las ein ſyden ries ye vm ſo wirtzs krauß.

## 37. Feigenmus

Thů ain wein jn ain heffellin vnd wan er ſieden wirt ſo thů geriben lezelten vnnd geriben ſemel daran / ſaffera mandel weinber feigen thů darein vnnd ain wenig ain ſchmaltz.

## 38. Zwetſchkenbrey

Nimb Zwetſchken / kochs wie bräuchig / wann ſie wol geſotten / ſo thu die ſtein herauß / ſtampffs wol / ſtreichs mit gebeheten vnnd geweichten brot durch / mit der brůh darin ſie geſotten / du ſolt aber zuvor auch ein Wein vnter das Waſſer zum ſieden daran thun / machs rechter dicke / geuß es inn ein heiß ſchmältzlein / machs mit eim wenig Ingwer / Zimet vnd Zucker / laß kochen / dann gibs. Sie öffnen / beſunders wann man Weinbeer mit ſeud.

## 35. Brombeer- oder Kirschenmus

Einen Brei aus Brombeeren oder Weichselkirschen bereite so: Zerstampfe die Früchte in einem Mörser, gib (aufgelöstes) Weißbrot dazu und treibe alles zusammen durch ein Seihtuch. Nimm Mehl und die doppelte Menge Milch, gib etwas Salz daran, vermische alles und koche es unter ständigem Rühren in einer Pfanne über dem Feuer. Vor dem Anrichten bestreue die Masse mit Ingwerpulver. Die Pfanne muß vorher gefettet werden, oder man gibt etwas Schmalz in die Flüssigkeit. Wenn der Brei zu dick wird, verdünne ihn mit Milch.

## 36. Apfelbrei

Koche Äpfel und treibe sie durch ein Tuch. Stelle Semmelmehl her, schlage für diese Speise zehn Eier in Milch (verrühre alles) und gieß es über die durchgeschlagenen Äpfel. Tu das Semmelmehl, Safran und Zucker dazu, verquirle alles, gib noch etwas Schmalz daran, schütte es in einen Topf und laß es (über dem Feuer) heiß werden, füge (weitere) Äpfel dazu, setze es auf Glut und laß es unter beständigem Umrühren kochen, bis es sich aufwirft (Blasen schlägt).

## 37. Feigenmus

Gib Wein in ein Töpfchen, laß ihn aufkochen, schütte geriebene Lebkuchen und Semmelmehl daran und gib Safran, (zerstoßene) Mandeln, Weinbeeren, Feigen und ein wenig Schmalz dazu (laß es aufkochen).

## 38. Zwetschgenbrei

Nimm Zwetschgen und koche sie auf die übliche Art. Dann entkerne sie, zerstampfe sie und streiche sie zusammen mit zuvor geröstetem und danach weich gemachtem (Weiß-)Brot und der Pflaumenkochbrühe durch ein Tuch. Vor dem Kochen gehört noch etwas Wein daran. Laß es dick werden, gieße es in heißes Schmalz, würze es mit ein wenig Ingwer, Zimt und Zucker ab, laß es aufkochen und setze es vor. Diese Speise öffnet den Leib, vor allem, wenn man noch Weinbeeren mit hineintut.

## 39. Spinnaſen Gemůß

Man hackt verwellete Spinnaſen mit kleinen Roſin / Buttern vnd ein wenig Saltz / leſts durchkochen.
Man macht verwellete Spinnaſen ab mit friſcher Butter / Pfeffer vnd hartgeſotten Eyerdottern.

## 40. Kerueln Gemůß

Man hackt verwellete Keruel mit drey oder vier Eyern in Butter gerůrt / macht ſie ab mit Buttern vnd Saltz.

## 41. Sawrampffer Gemůß

Man verwellet Sawrampffer / hackts mit Weiſſembrodt in Waſſer geweicht vnd Eyerdottern / machts ab mit Buttern vnd Muſcatenblumen.

## 42. Gemůß von S. Johansbirn

Man ſeud S. Johansbirn mit Butter vnd Weißbrodt in Wein / ſtreichts durch einen harntuch / kocht vnd machts ab mit zerſchnitten Mandelen vnnd Zucker mit Kaneil / beſprengts mit Zucker / Kaneil vnd Mandelen wenn mans wil zu tiſch gebn.

## 43. Quitten Gemůß

Man ſeudt die Quitten mit Buttern in Waſſer vnnd Wein / nimbt ſie darnach auß der brůh vnnd reibet ſie auff einem Reibſtein / macht ſie ab mit Zucker vnd kleinem Roſin.
Man ſeud Quitten auch in Wein / bricht ſie dar nach klein / ſtreicht ſie mit Eyern durch einen harntuch vnnd macht ſie ab mit Kaneil / Zucker vnd Koriander.

## 39. Spinatbrei

Man hackt gebrühten Spinat zusammen mit kleinen Rosinen, gibt Butter und Salz dazu und läßt es durchkochen.
Man kann den gebrühten Spinat auch mit frischer Butter, Pfeffer und hartgekochten Eidottern zubereiten.

## 40. Kerbelmus

Gebrühten Kerbel hackt man zusammen mit drei oder vier (hartgekochten) Eiern, rührt alles in (zerlassene) Butter und schmeckt mit etwas Butter und Salz ab.

## 41. Sauerampferbrei

Man brüht Sauerampfer, hackt ihn mit in Wasser geweichtem Weißbrot und (hartgekochtem) Eidotter und würzt mit Butter und Muskatblüte ab.

## 42. Johannisbeermus

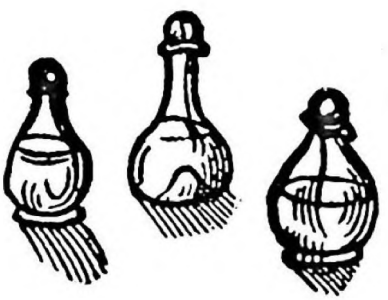
Man dünstet Johannisbeeren mit Butter und Weißbrot in Wein, streicht alles durch ein Seihtuch, läßt es aufkochen und gibt noch kleingeschnittene Mandeln, Zucker und Zimt dazu, und wenn man das Mus auf den Tisch bringen will, wird es oben mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreut.

## 43. Quittenbrei

Die Quitten kocht man mit Butter in Wasser und Wein, nimmt sie danach heraus, reibt sie auf einem Reibeisen und vermengt den Brei mit Zucker und kleinen Rosinen.
Man kann die Quitten aber auch in Wein kochen, sie danach zerkleinern, mit Eiern zusammen durch ein Seihtuch treiben und mit Zimt, Zucker und Koriander abwürzen.

# III. Von Salſen, Agreſt, Condiment etc.

Von Tunken verschiedener Art



## 44. Von eime gerihte von leber

Man ſol nemen ein lebern vnd herte eyer, die ſol man ſtőzzen in eime mőrſer, vnd daz ſol man mengen mit luterm tranke oder mit wine oder mit ezzige vnd ſal ez malen in einer ſenfmůlen, vnd nem zwiboln, die ſolt du ſỹden mit ſmaltze oder mit őle, daz ſol man giezzen őber viſche oder őber wiltpret. Noch dirre wiſe mahtu vil anders dinges machen.

## 45. Ein agraz

Nim wintrůbele vnd ſtoz ſur ephele, diz tů ző ſammene, menge ez mit wine vnd drůckes vz. Diſe ſalſe iſt gůt ző ſcheffinem braten vnd ző hůnren vnd ző viſchen vnd heizet agraz.

## 46. Ein condimentlin

Mal kůmel vnd enis mit pfeffer vnd mit ezzige vnd mit honige vnd mach ez gel mit ſaffran vnd tů dar ző ſenf. In dieſem condimente mahtu ſůlze, peterſielien, bern vnd clein cumpoſt oder růben, waz du wilt.

## 47. Ein ſalſe

Nim ſure winber vnd tů dar ző ſalbey vnd zwei knobelauches haubt vnd ſpec vnd ſtoz daz ző ſammene, drůckez vz vnd gibz für eine gůten ſalſe.

## 48. Ein gericht

Rib knobelauch mit ſaltze, die haubt ſchele ſchone, vnd menge ſehs eyer dar ző on daz wiſſe vnd nim ezzig vnd ein wenic wazzers dar ző, niht ző ſur, vnd la daz erwallen, daz ez dicke blibe. Damit mac man machen gebratene hůnner, morchen oder ſwemme oder waz du wilt.

## 44. Eine mit Leber

Nimm Leber und hartgekochte Eier, stoße sie zusammen in einem Mörser, vermische die Masse mit reinem oder gewürztem Wein oder mit Essig und drehe es durch eine Senfmühle. Und gib noch in Schmalz oder Öl geschwitzte Zwiebeln dazu.
Diese Tunke ist für Fisch oder Wildbret geeignet. Auf ähnliche Weise kannst du noch viele andere bereiten.

## 45. Ein Agrest

Nimm Weintrauben, stoße saure Äpfel (in einem Mörser) und menge beides untereinander, gib Wein dazu und drücke alles durch (ein Tuch). Diese Tunke eignet sich vorzüglich zu gebratenem Schaffleisch, Hühnern und Fischen, und man nennt sie „Agraz".

## 46. Eine Würztunke

Mahle Kümmel, Anis und Pfeffer, vermische das mit Essig und Honig, färbe es mit Safran gelb und füge noch Senf dazu. Diese Tunke eignet sich für Sülze, Petersilie, Birnen, eingelegten Kohl oder Rüben, wie es dir beliebt.

## 47. Eine scharfe Tunke

Nimm unreife Weinbeeren, gib Salbei, zwei Knoblauchzwiebeln und Speck(würfel) dazu, zerstampfe alles in einem Mörser, drücke es durch ein Tuch und reiche es als wohlschmeckende Tunke.

## 48. Eine Würzbeigabe zu Gerichten

Schäle Knoblauchzwiebeln und reibe sie mit Salz, menge sechs Eigelb darunter und gib Essig und ein wenig Wasser dazu, mach's aber nicht zu sauer. Laß es kochen, bis es eindickt. Das kann man zu gebratenen Hühnern, Morcheln oder anderen Pilzen reichen oder wozu immer du willst.

## 49. Ein gůt ſalſe

Nim win vnd honigſaum, ſetze daz vf daz fiůr vnd las ez ſieden, vnd tů dar zů geſtozzen ingeber me denne pfeffers, ſtoz knobelauch, doch niht alzů vil, vnd mach ez ſtarck vnd růrez mit eyner ſchinen, laz ez ſieden, biz daz ez brinnen beginne. Diz ſal man ezzen in kaldem wetere vnd heizzet „ſwallenberges ſalſe".

## 50. Item ein andre ſalſenn

Saluia, petrocilinus, menta vnd pfeffern, das ſoll man zuſtoſſenn mit eſſig, das iſt ein ſalſen, die macht luſtig zu eſſenn.

## 51. Salſe von weichſelnn

Wiltu machen ein gutte ſalſenn von weichſelnn, ſo thue die weichſell in einen hafen vnd ſecz die auff ein glut vnd laß ſie ſiedenn vnd laß dann wider erkaltenn vnd ſtreich ſie durch ein tuch vnd thue ſie dann wider in den hafen vnd ſecz ſie auff ein glut vnd laß ſie wol ſieden vnd rurr ſie, piß ſie dick wirt, vnd thue dann honig dar an vnd geribens prot vnd negellein vnd gut geſtůp vnd thue ſie in ein feßlein. Sie pleibt dir gut drew oder vier iar.

## 52. Ein ſalſen in der faſtenn

Nym merrich vnd zuſtoß den in einem mörſerr vnd nym mandelkernn oder nuß vnd zuſtoß die auch vnd geuß ein wein dar an.
Merrich bricht den ſtein garr ſerr, wenn man in iſſet in der koſt.

## 53. Ain galray

Niem eſſich, win und honig und pfeffer prott und ſtoss es under ainandren und zůch es durch und machs dann und bewürcz es und erwöls und gib es kalt, wenn du wilt mit viſch oder mit flaiſch, wiltprätt, geſotten oder gebratten.

## 49. Eine gesunde Würztunke

Nimm Wein und Honigseim, stelle es aufs Feuer und laß es aufkochen, gib etwas mehr gestoßenen Ingwer als Pfeffer dazu, ferner Knoblauchbrei, aber nicht zu viel, und mache es dadurch kräftig. Laß es bei ständigem Umrühren mit einem Holz (Löffel) kochen, bis es glasig wird. Das soll man bei kaltem Wetter essen, und man nennt es „Schwallenbergs Tunke".

## 50. Noch eine andere Würztunke

Salbei, Petersilie, Minze und Pfeffer zerstoße und vermenge es mit Essig. Das ist eine Tunke, die den Appetit anregt.

## 51. Tunke aus Weichselkirschen

Willst du eine gute Tunke aus Weichselkirschen bereiten, so tue die Früchte in einen Topf, setze sie aufs Feuer und laß sie kochen. Wenn sie abgekühlt sind, streiche sie durch ein Seihtuch, fülle die Masse wieder in einen Topf, setze sie aufs Feuer und laß sie unter Umrühren kochen, bis sie eingedickt ist. Dann gib Honig und geriebenes Brot sowie gestoßene Nelken und anderes zerstoßenes Gewürz dazu und fülle alles in ein kleines Gefäß. Das kann man gut drei oder vier Jahre aufbewahren.

## 52. Eine Tunke für die Fastenzeit

Nimm Meerrettich und Mandel- oder Nußkerne, zerstoße alles (in einem Mörser) und fülle Wein auf. Der Meerrettich löst (Nieren-/Gallen-)Steine auf, wenn man ihn mit dieser Speise zu sich nimmt.

## 53. Eine Gallerte

Nimm Essig, Wein, Honig und Pfefferbrot, zerstoße alles, seihe es durch, würze es und laß es aufkochen. Man ißt es kalt, aber nach Belieben auch warm zu Fisch, Fleisch, Wildbret, gekocht oder gebraten.

## 54. Galray an ain gans

Ain knobloch-galray an ain gans. Niem ain jung gans, die wol und ſchön beraitt ſy und gebrautten; daran mach ainen knobloch und wiss brott gelich vil und ſtoss das wol und niem den eſſich daran und honig und züch es vor durch und bewürcz, ob du wilt; es iſt aber nit gewonlich.

## 55. Eſſen

Wiltu ain hofflich eſſen machen, darzuo man allerlay flaiſch brucht, es ſy wild oder zam, geſotten oder gebrautten, ſo niem ainen kalbsfuess oder me und ſüd dy, bis das bain davon fallend mit ainer brüge und niem den eſſich als vil der brüge und ſtoss die füss, ſo die bain davon komend, in ainem morſer und ſtrich es denn als ſamend alſo haiss durch ain tuoch und tuo darnach ain guoten löffel voll honig daran beſchaidenlich und ouch ander gewürcz und ſchütt es denn uff ain gebrautten flaiſch. Iſt es aber geſotten, ſo röſt es und aber darüber ſchütten, ſo geſtaut es.

## 56. Ein gutte ſalſſen

Wiltu machen ein gutte ſalſſen von aſchloch, weych brot in wein vnd ſtoß den aſchloch in dem ſelben brot vnd wein vnd ſaltz. Treib in durch vnd mach in ab mit ingwer. Die ſalſſe iſt gut zu rindernn braten oder wiltprat.

## 57. Ein gute brůh vber geſottens vnd gebratens

Behe weiß brot nach dem du bedarffſt, nicht zu braun, weichs in gute fleiſch- oder hůnerbrůh, haſtu es nicht, vnnd du es zu gebratens wilt, ſo nimb es auß der bratpfann, doch daß ſie nicht verſaltzen, auch nicht zu feiſt ſey: treib es durch mit ſo vil geſtoßnen Mandeln alß brot, mach es rechter dicke. Wiltu es zu geſottenem, ſo fårb es mit Saffran, zuckers. Wiltu, wirff Weinbeer oder Dråubel darein: Wiltu es zum gebratens, ſo fårbs mit roter Triſaney oder mit Lebkuchenmeel.

## 54. Gallerte zu einer Gans

Eine Knoblauchgallerte zu einer Gans: Nimm eine junge Gans, die wohl vorbereitet und gebraten ist. Nimm Knoblauch und (aufgeweichtes) Weißbrot zu gleicher Menge, stoße das zusammen, gib Essig und Honig daran, seihe es durch und würze es, wenn es dir beliebt; aber das muß nicht sein.

## 55. Ein Essen

Willst du ein ansehnliches Mahl bereiten, zu dem verschiedenes Fleisch erforderlich ist, von Wild oder Haustieren, gesotten oder gebraten, so nimm einen Kalbsfuß oder mehrere und koche ihn (sie) in einer Brühe so lange, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann nimm Brühe und Essig zu gleichen Teilen, stoß die (entbeinten) Füße in einem Mörser, (gib die Masse dann in die gesäuerte Brühe); treibe alles durch ein Seihtuch, füge klug noch einen reichlichen Löffel Honig und andere (passende) Gewürze hinzu (verrühre alles) und schütte die Tunke auf gebratenes Fleisch. Ist es aber gekocht, so röste es noch an und gieß die Tunke dann darüber, dann wird sie steif.

## 56. Eine würzige Tunke

Willst du eine würzige Tunke bereiten, so nimm Eschlauch, weiche Brot in Wein auf und stoße das zusammen mit den Schalotten und Salz (im Mörser). Dann treibe alles durch ein Seihtuch und würze es mit Ingwer ab. Diese Tunke ist vorzüglich zu Rinderbraten oder Wildbret.

## 57. Eine wohlschmeckende Tunke über gesottenes oder gebratenes (Fleisch)

Röste so viel Weißbrot, wie du brauchst, aber nicht zu braun, weiche es in einer guten Fleisch- oder Hühnerbrühe auf. Hast du die nicht, so nimm – falls die Tunke zu gebratenem Fleisch angefertigt werden soll – den Bratsatz aus der Pfanne, nur darf der weder

## 58. Ein gute brůh vber allerley kalte Fiſch

Nimb klein geſtoſſene Mandel, broſamen von weiſſem brot, vber die geuß ein wenig friſches brunnenwaſſer, treib das brot vnd Mandeln mit der fiſchbrůh durch. Iſt aber die brůh ſůß wie inſonderheit die von Salmen, ſo nimb des ſtärckſten Weins ein löffel voll drey oder vier darunter, mach es in rechter dicke, fårb es mit Triſanet vnnd Lebkuchenmeel, würtz es wol mit ſüſſer würtz, laß ein wall thun, vnd wider kalt werden, darnach geuß in die Fiſch: oder, ſo du wilt, ſo mach ein ſolche brůh, vnd ſeud Eyer hart, nimb das gelb herauß, ſpick es mit Zimmet vnd Nägelein, leg es inn die brůh, ſo du dann wilt, ſo ſchneid das weiß zu lang dünnen riemelein, vnd mach es hin vnd wider zwiſchen den gelben Eyern. Diß iſt ein herlicher Salat, da etwann auch ein krancker von eſſen darff. Dann wann zu zeiten die krancken ſo gar von allen ſpeiſen kommen, muß mann ihn offt laſſen das wider die krancken iſt, nur daß man der natur ein auffenthalt gebe. Auch iſts im Durchbruch nicht ſchädlich, die harten Eyer ſtopffen.

## 59. Ain moſtertſenff

Stosß mandel klain vnnd treibs durch ain ſauber peuteltuch mit ainem eſſich; ſo haiſt mans ain weiſſen ſenff. Wan jrs gelb haben welt, ſo gilbts; ſo mugt jrs geben an kelberfiesß oder hirſchin fiesß.

zu fett noch zu saftig sein. Treib ihn mit zerstoßenen Mandeln in gleicher Menge wie das Weißbrot durch ein Seihtuch und dicke es an. Soll die Tunke zu gesottenem Fleisch gereicht werden, so gib Zucker daran und färbe sie mit Safran. Wenn du willst, kannst du Weinbeeren oder Rosinen hineintun. Zu gebratenem Fleisch ist die Tunke mit Trisanet oder mit geriebenem Lebkuchen zu färben.

## 58. Eine leckere Tunke über kalten Fisch von verschiedener Sorte

Nimm fein zerstoßene Mandeln und Weißbrotkrume, übergieße alles mit ein wenig frischem Brunnenwasser und seihe dies zusammen mit Fischbrühe (die durch das Kochen der jeweiligen Fische entstanden ist) durch. Sollte die Brühe (aufgrund der verwendeten Fischsorte) süß sein, wie das besonders beim Salm der Fall ist, so gib ein bis vier Löffel vom kräftigsten Wein dazu und dicke das Ganze mit geriebenem Lebkuchen an, färbe es mit Trisanet, tu süße Gewürze dazu, laß alles aufkochen und kalt werden. Dann lege die Fische in diese Tunke.
Oder, wenn es dir beliebt, bereite diese Tunke: koche Eier hart, löse das Eigelb heraus, spicke es mit Zimtstückchen und Nelken und lege es in die Brühe. Wenn es dir gefällt, kannst du die harten Eiweiß in lange, dünne Streifen schneiden und sie zwischen den Eigelb in der Brühe anordnen.
Das gibt einen köstlichen Salat, der auch für Kranke geeignet ist. Denn wenn Kranken manche Speisen verboten sind, muß man ihnen doch hin und wieder etwas geben, auch wenn es ihnen vielleicht nicht so ganz zuträglich ist, aber sie dürfen ja nicht von Kräften kommen. Dieser Salat hemmt auch den Stuhlgang nicht, während harte Eier (allein) stopfen.

## 59. Ein Mostrich (Senf)

Zerstoße Mandeln fein und treibe die Masse zusammen mit Essig durch ein Seihtuch. So gewinnt man weißen Senf. Wollt ihr ihn gelb haben, so färbt ihn (mit Safran).
Solcher Senf wird zu Kälber- oder Hirschfüßen gereicht.

## 60. Ain agereſt von trauben

Erſtlich ſoll man die vnzeitigen drauben nemen vnnd erſtoſſen vnnd darnach durchzwingen, vnnd ain masß ſafft ain hendlin voll ſaltz vnnd in ain feſſlin gethan vnnd all tag vmbtreiben, ſo wirdts ain gut agreſt.

## Von allerley Zugehörung zum Braten

**61.** Rote Ruben eyngemacht mit klein geſchnittenen Merrettich, Aniß, Coriander vnd ein wenig Kümel, ſonderlich wenn die Ruben geſchnitten, geſotten mit halb Wein vnd halb Eſſig.

**62.** Saur Pomerantzen Safft. Wenn man die Pomerantzen außdruckt, macht man den Safft an mit Zimmet vnd Zucker, kalt zu dem Braten gegeben, iſt gut vnd wolgeſchmack.

**63.** Nimm neuwe Nüß vnd Mandeln, die ſauber geſchelet ſeyn, vnnd etwan ein halbe zeh Knobloch, ſtoß es durcheinander, vnd nimm ein gute Kappaunenbrüh, die lauter vnd nicht feißt, nimm die Broſamen von einem Weck, vnd weich ſie in die Brüh eyn, ſtoß die Nüß darvnter, daß fein dick wirt, nimm die Brüh darvnter, daß nicht gar zu dick wirt, gib es auff ein kleine Schüſſel, ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack.

**64.** Nimm ſchwartze Weichſel, die friſch abgebrochen ſeyn, thu die Stengel davon hinweg, ſtoß mit dem Korn, ſtreich ſie durch ein Härin Tuch, mach ſie ab mit Zimmet vnd Zucker, gibs kalt zum Braten.

**65.** Nimm new Korn / waſch ſauber / vnd ſchwings wol auß / daß dz Waſſer wol davon kompt / thu es in einen Mörſel / vnd ſtoß / laß gebeht Ruckenbrot mit Weineſſig auffſieden / laß kalt werden / nimm darnach grün Safft darvnter / ſtreichs durch ein Härin Tuch / dz fein dick iſt / machs ab mit Pfeffer / Ingwer vnd Saltz. Vnd ſolche grüne Salſen gibt man gern zum Braten / es ſey kalt oder warm.

## 60. Ein Agrest von Weinbeeren

Zuerst nimmt man unreife Weinbeeren, zerstößt sie und seiht sie durch. Diesen Saft füllt man in ein kleines Gefäß, gibt ein Händchen voll Salz dazu, rührt es täglich um, und so entsteht ein guter Agrest (den man länger aufbewahren kann).

## Von allerlei Bratenzugaben

**61.** Rote Rüben werden geschnitten, in Wasser und Essig zu gleichen Teilen gekocht und mit fein geschnittenem Meerrettich, Anis, Koriander und etwas Kümmel angemacht.

**62.** Die Pomeranzen werden ausgedrückt, und der Saft wird mit Zucker und Zimt vermischt. Man reicht die Tunke zu kaltem Braten, und sie ist gut und wohlschmeckend.

**63.** Nimm frische (Wal-)Nüsse und Mandeln, ziehe die Haut ab und zerstoße sie mit einer halben Zehe Knoblauch. Dann nimm eine klare, nicht zu fette Kapaunbrühe, weiche darin die Krume von einer Wecke, gib die Nüsse hinein (und laß alles aufkochen), bis es sämig (aber nicht zu dick) wird. Dann gieß die Tunke in eine Schüssel (über den Braten), so ist sie gut und wohlschmekkend.

**64.** Nimm frischgepflückte, dunkle Weichselkirschen, entferne die Stiele, zerstampfe sie zusammen mit Korn, streiche alles durch ein Seihtuch, würze mit Zucker und Zimt und reiche die Tunke zu kaltem Braten.

**65.** Wasche Korn sauber, gieß das Wasser ab und laß das Korn abtropfen, stoße es dann im Mörser, laß geröstetes Roggenbrot in Weinessig aufkochen und danach kalt werden. Dann gieße grünen Saft (aus Kräutern gewonnen) darunter, streiche alles durch ein Seihtuch, laß es (durch Einkochen) sämig werden und mische Pfeffer, Ingwer und Salz darunter.
Solche grüne Tunke reicht man, kalt oder warm, gern zum Braten.

# IV. Vom Rindt

## Vom Rind

## 66. Holbraten von kalbfleyſch

Hack das fleyſch klein vnd gar wol thue es in ein morſſer ſchlach ayer darein eitel gut toter vnd ein wenig ſchon melb wurtz es in dem morſſer ab mit ſaltz ſtoß vnter ein ander behalt daz weiß vnd klopff es auf halb den mach ein breitlichen genß ſpiß vnd nym daz fleyſch auß dem morſſer beſtreich den ſpiß mit dem ayer klar vnd netz die hende darinnen vnd kleib daz fleyſch vmb vnd vmb an dem ſpiß gar wol lenglichs in einer dick vnnd gar eben druck es wol zu mit naſſen henden als lang der brat iſt. Leg in zum feuer. Des erſten klein kolen vnd Sytliche wende in von dem feuer. Vnnd darnach ye lenger roſcher kolen begeuß in mit eim zerlaſſenn altten ſpecklein oder milchſchmaltz. Du magſt auch die ſpeck ſchnitzlein oder gehack vor darein thun oder milchſchmaltz ſo feücht es herwider vnd bret vill ſchon. oder on vntterlaß wend es vmb vnd feyer ſein nicht ſo wirt es roſch ſchneid lang ſchnitz darein ſee ingwerſtaub darein. ſtich mit einem holtz darein nym ein fleiſchbrw die gilb ſchon. thu ſchmaltz daran vnd hitz in. in einer pfannen begeüß den braten da mit ſo beleibt er lindt.

## 67. Ein Rindernbraten

Brat ein Rindernbraten / vnnd wann er gebraten iſt / ſo thu Merrettich oder Krehn / der zerſtoſſen oder zerrieben iſt / vnd Rindtfleiſchbrüh zerlaſſen / ſo iſt es ein gut Eſſen / vnd koſtet nicht viel.

## 68. Ein anders

Stoß ein wenig Wacholderbeer vnd Feldtkümmel / thu es in Eſſig mit Saltz / vnd beiß den Braten darinnen / laß jhn vber Nacht darinn ligen / vnd wenn du jn wilt braten / ſo ſteck jn an / vnd wann er gebraten iſt / ſo richt jn an / geuß ein Fleiſchbrüh darüber / vnd beſtrew es mit Zimmet. Alſo eſſen es die Vngern vnd Teutſchen gern.

## 66. Kalbshohlbraten

Hacke (Kalb-)Fleisch fein, gib es in einen Mörser, schlag das Gelbe von frischen Eiern hinein, füge etwas Weizenmehl hinzu, würze mit Salz und rühre alles durcheinander.
Einen Gänsespieß bestreiche mit dem Eiweiß von den aufgeschlagenen Eiern, benetze auch deine Hände damit, hole die Fleischmasse aus dem Mörser und drücke sie der Länge nach gleichmäßig um den Spieß. Dann bring ihn über ein Kohlenfeuer, brate zunächst gelinde und wende den Spieß oft, später brate bei größerer Hitze. Dabei begieße die Fleischmasse mit zerlassenem geräuchertem Speck oder Milchrahm. Man kann beides aber schon vorher in das Kalbsgehäck hineintun, dann ist es nicht so trocken und brät sich besser. Man darf nicht versäumen, den Spießbraten unaufhörlich über dem Feuer zu drehen. Dann wird er schön knusprig. Mache längliche Einschnitte in den Braten und streue Ingwer in die Ritze. Stich (beim Braten) auch mit einem Hölzchen in die Fleischmasse.
Eine Fleischbrühe wird dann (mit Safran) gelb gefärbt, geschmälzt und erhitzt. (Dann wird der Braten vom Spieß genommen und) in einer Pfanne (mit der Tunke) übergossen. So bleibt er schön weich.

## 67. Rinderbraten

Brate Rindfleisch, und wenn es gar ist, bereite eine Tunke aus zerstoßenem oder geriebenem Meerrettich und Rindfleischbrühe. Das ist ein gutes und gar nicht teures Gericht.

## 68. Eine andere (Zubereitungsart)

Zerstoße Wacholderbeeren und Feldkümmel, gib Essig und Salz dazu und laß das Bratenfleisch über Nacht in dieser Beize ziehen. Zum Braten stecke es an einen Spieß. Beim Anrichten wird Fleischbrühe darüber gegossen und der Braten mit Zimt bestreut. So essen es Ungarn und Deutsche gern.

## 69. Ein gut Eſſen für die Vngeriſchen vnd Polniſchen Herrn

Nimm ein Rindernbraten / vnd beiß jn vber Nacht / thu halb Waſſer / vnnd halb Eſſig / auch geſtoſſen Knobloch / in die Brůh / vnnd ein wenig Saltz / laß den Braten vber Nacht darinnen ligen / vnd des Morgens frůh thu jn auß der Brůh / vnd ſaltz jn / ſteck jn an / vnd laß jn braten. Nimm die Brůh / da der Braten innen gelegen / ſeig ſie ab / ſo bleibet das dick auff dem Boden / thu es in ein kleinen Fiſchkeſſel / mit ein wenig geſtoſſen Pfeffer / vnd friſcher vnzerlaſſener Butter / vnnd laß ſieden / ſetz es in einer vberzinten Bratpfann vnter den Braten / vnd begeuß den Braten darmit / ſo iſt es ein gut Eſſen für die Vngeriſchen vnd Polniſchen Herrn.

## 70. Maniade

Nimm den Braten auß dem Rücken vom Ochſen / waſch jn auß / vnd ſaltz jn ein / ſteck jn an / vnd laß jn braten / vnd wenn der Ochs jung iſt / ſo wirt der Brat deſto můrber / ſo findet man am gantzen Ochſen kein beſſern Braten als dieſen. Vnd wenn du jn wilt anrichten / ſo nimm new Nůß / die du vom Baum abbrichſt / dieweil ſie noch in den grůnen Schalen ſeindt / thu die Kern herauß / vnd ſchel ſie / auch grůne Mandeln / die noch in Schalen ſeind / ſchel vnd ſtoß ſie mit Nůſſen vnd Knobloch ein Zehe oder zwo. Nimm ein ſchön weiſſen Weck / vnd beſchneidt jn / geuß ein gute Hennenbrůh / die lindt geſaltzen / auch kein tropffen feißt darauff iſt / ein wenig in ein Schůſſel / weich den Weck darein / vnd laß miteinander kalt werden / Thu als dann den Weck vnter die Nůß / Mandeln vnd Knobloch in Morſel / vnd ſtoß durcheinander / vnd iſt es zu dick / ſo nimm die Brůh / da der Weck innen geweicht hat / vnd mach es darmit důnn / ſo bleibet es ſchön weiß. Vnd wenn du den Braten anrichteſt / ſo thu es darvnter / vnd machs nicht warm / ſondern laß kalt werden / oder gibs beſonder in eine Schůſſel. Vnnd man nennet es das weiſſe geſipff / auff Welſch Maniade / iſt ein gut herrlich Eſſen / du magſt es geben für Kőnig vnnd Keyſer.

## 69. Eine köstliche Speise für ungarische und polnische Edle

Lege Rinderbratenfleisch über Nacht in eine Beize aus Wasser und Essig, beides zu gleichen Teilen, dazu Knoblauch und ein wenig Salz. Am Morgen nimm es heraus, salze es, stecke es an einen Spieß und laß es braten. Die Beize gieß ab, gib den Bodensatz in einen kleinen (zinnenen) Fischkessel, füge Pfeffer und unzerlassene Butter hinzu und laß es kochen.
Gieß diese Tunke in eine überzinnte Bratpfanne um den Braten herum, begieße ihn auch selbst damit, und dann hast du ein köstliches Gericht für den ungarischen und polnischen Adel.

## 70. Maniade

Nimm Bratfleisch vom Ochsenrücken, wasche und salze es, stecke es an (den Spieß) und laß es braten. Wenn das Fleisch von einem jungen Ochsen ist, wird es dir auf der Zunge zergehen, und es gibt nichts Besseres. Zum Anrichten (des Bratens) nimm frische Nüsse, die man pflücken muß, wenn die Schalen noch grün sind, löse die Kerne heraus und ziehe ihnen die (bittere) Haut ab. Auch grüne Mandeln, die noch in den Schalen sind, nimm dazu. Schäle sie ab und zerstoße sie mit den Nüssen und einer oder zwei Knoblauchzehen. Dann nimm eine schöne Weizensemmel, schneide die Kruste weg, gieß (ein wenig) gute, leicht gesalzene Hühnerbrühe, auf der kein Tropfen Fett schwimmt, in eine Schüssel, weiche die Semmel darin ein und laß beides kalt werden. Dann nimm die Semmel heraus, gib sie mit den Nüssen, den Mandeln und dem Knoblauch in einen Mörser, zerstampfe alles; wenn es zu dick ist, gib etwas von der Brühe dazu, in der die Semmel aufgeweicht ist, und verdünne es damit, so bleibt alles schön hell.
Wenn der Braten angerichtet wird, so gib die Tunke dazu, aber nicht warm, sondern kalt. Man kann sie auch in einer gesonderten Schüssel auftragen.
Das nennt man das „weiße Gesipf“ oder – wie die Welschen sagen – „Maniade“. Es ist ein köstliches Gericht, das man König und Kaiser vorsetzen kann.

## 71. Gedempfft Ochſenfleiſch

Man ſpickt Ochſenfleiſch legt es in Eſſig vnd Waſſer / bringt es darnach darein zum fewr / wens halb gar iſt ſetzet mans ab / leſt dar ſo viel brůh auff das es in ghar ſieden kan / alßdann macht mans mit geſtoſſenen Negelein gantzen Roßmarien vnd Zwibeln an / den Hauen dar es in iſt / deckt man wol zu biß es ghar iſt / ſo behelt es all ſein krafft / dann bringt mans zutiſche.

## 72. Ein anders

Man ſeud Rindfleiſch / macht dar eine brůh vber / alſo: Die Rindfleiſchbrůh macht man mit kleinen Roſin / zerſchnitten Mandeln vnd ein wenig zerriben Brot an / wil mans ſůſſe haben / nimpt man Zucker darzu / gibt es vber Rinderfleiſch her.

## 73. Vom Kalb

Man bringt das fleiſch mit Waſſer / Wein vnnd Weineſſig zu fewr / machts ab mit geſtoſſenen Cardemomen / Muſcaten / Lorberbletter vnd Ingber / doch gahr ſtarck von dem Ingber / gibs kalt oder warm zu diſch / So mans aber kalt zu diſch wil geben / füllet man das feiſte dauon / ſo beſtehets wie ein Gallert.

74. Item / man ſchneidet das Kalbfleiſch in ſcheiben / bringts mit Wein vnd Rindfleiſchesbrůh zum fewr / machts dann ab mit Caneil vnd Butter / legt geröſterte ſcheiben Weißbrot darůmb her / vnd gibts zum tiſche.

75. Item / man macht Peterſilgenwůrtzeln in ſpeltlein zerſchnitten halb gahr / alßdann thut man daß Kalbfleiſch in ſcheiben zerſchnitten darunter / leſts zu ſamen durchkochen / machts ab mit Buttern vnd zerrieben Weißbrot.

## 71. Ochsenfleisch gedämpft

Ochsenfleisch spickt man, legt es in eine Beize aus Essig und Wasser, danach wird es halb gar gekocht. Dann nimmt man die Hälfte der Brühe ab und läßt es weiter kochen, bis es ganz gar ist.
Die abgeschöpfte Brühe würzt man mit gestoßenen Nelken, ganzen Rosmarinpflanzen und Zwiebeln, und läßt das bei zugedecktem Topf kochen; dadurch bleibt die Würze erhalten. Dann bringt man die Brühe (zusammen mit dem gekochten Ochsenfleisch) auf den Tisch.

## 72. Ein anderes (Rezept)

Man kocht Rindfleisch und gewinnt davon eine Brühe, die mit kleinen Rosinen, zerkleinerten Mandeln und ein wenig Semmelmehl versetzt wird. Will man sie süß haben, so gibt man Zucker hinzu. Diese Brühe gießt man über das (gekochte) Rindfleisch.

## 73. Vom Kalb

Man kocht Kalbfleisch in einem Gemisch von Wasser, Wein und Weinessig und gibt gestoßenen Cardamom, (geriebenen) Muskat, Lorbeerblätter und Ingwer dazu, doch von diesem nicht zu viel (läßt es auf- und einkochen), und bringt die Brühe kalt oder warm auf den Tisch. Wenn sie kalt serviert werden soll, muß man das Fett abschöpfen, dann wird sie steif wie Gallerte.

74. Ferner kann man Kalbfleisch in Scheiben schneiden, es in einer Mischung von Wein und Rindfleischbrühe kochen und Zimt und Butter hinzufügen. (Um die Fleischscheiben herum) legt man (auf eine Platte) geröstete Weißbrotscheiben und bringt's zu Tisch.

75. Oder man kocht in Streifen geschnittene Petersilienwurzeln halb gar, tut das in Scheiben geschnittene Kalbfleisch dazu, kocht alles und gibt am Ende Butter und Semmelmehl (zum Dicken) dazu.

## 76. Netzbraten

Man hackt Rindermörbraten mit Rinder vnſchlit klein / ſchlegts zuſammen in ein netz / do daß es zuuor mit Roßmarien / Pfeffer / Ingber vnnd ein par Eyerdotter / abgemacht ſey / bradet es auff einer Roſt / begeuſts mit Butter / gibts warm zum diſch.

77. Item / man hackt die Mörbraten klein mit Rindervnſchlit / mit zweyen oder dreyen Lemonien / Peterſilgen / Zucker / Caneil / Negelein vnd Eyerdotter / ſchlegts in ein Netz bradet ſie / wenn mans zum diſch wil geben / thut man Weineſſig vnd Zucker in Braunbutter gibts darüber.

## 78. Von Rinderbraten

Man ſpickt Rindermörbraten mit Speck / bradet ſie an einen Spiß / darnach begeuſt man geröſtet Weißbrot mit Rindfleiſchbrüh / beſtrewets mit Parmaſaniſchenkeſe / leſts durchkochen / darnach ſchneidet man die Rinderbraten von einander vnd legt ſie vber die Suppen / begeuſt ſie mit Bradfeiſt / vnd gibt ſie warm zum diſch.

79. Item / man bradet Rindfleiſch / wenn es geklopft iſt / auff Kohlen das es braun wird / ſchneidet darnach oben die Haut dauon / bradet es am Spiß / begeuſts mit Rindfleiſchsbrüh vnd feiſte / Darnach kocht man gantzen Köhm / Bradfeiſt vnd zerrieben Brot durch einander / gibts vber die Braten vnd gibts zum diſch.

80. Item / man klopffts / ſteibet es auff Kohlen / bradets darnach am Bradſpiß / begeuſts mit Rindfleiſchsbrüh vnnd feiſte / wens bald gar iſt / ſpickt mans mit Knoblauch / begeuſts mit derſelbigen brüh vnd feiſt / vnd beſprengts mit Saltz / gibts dann zu diſch.

## 76. Netzbraten

Man hackt Rindsfilet mit Rindertalg fein, mengt in die Masse Rosmarin, Pfeffer, Ingwer und ein paar Eidotter ein, schlägt die Masse in ein Bauchfell, brät das auf dem Rost, begießt es mit Butter und bringt es warm zu Tisch.

77. Oder man hackt das Filet mit Rindertalg fein, gibt zwei oder drei Limonien dazu, ferner Petersilie, Zucker, Zimt, Nelken und Eidotter, schlägt die Masse in ein Bauchfell, brät sie, und wenn man das Gericht zu Tisch bringt, gießt man ein Gemisch aus Weinessig, Zucker und brauner Butter darüber.

## 78. Rinderbraten

Rindsfilet spickt man und brät es am Spieß. Dann übergießt man geröstetes Weißbrot mit Rindfleischbrühe, streut Parmesankäse darauf und läßt es kochen. Das Fleisch schneidet man danach in Scheiben, legt diese in die Brühe, begießt die Filetscheiben mit ausgelassenem Fett und gibt alles warm zu Tisch.

79. Oder man klopft Rindfleisch, brät es über Kohle, bis es braun ist, schneidet das kroß Gewordene ab, brät das Fleisch dann am Spieß, (wenn es durch ist) begießt man es mit Fleischbrühe und Fett. Dann kocht man Kümmelkörner, Bratfett und geriebenes Brot miteinander, gießt dies Brühe über den Braten und reicht ihn.

80. Oder man klopft das Rindfleisch, röstet es auf Kohlenfeuer an, brät es dann am Spieß (weiter) und begießt es dabei mit Rindfleischbrühe und Fett. Wenn es beinahe gar ist, spickt man es mit Knoblauch, begießt es wiederum mit Fleischbrühe und Fett, besprengt es mit Salz und bringt es dann zu Tisch.

# V. Vom Schwein

Vom Schwein

## 81. Ein Sweins kopff das feur daraus far als flammen

Nym vnd ſeud ain ſchweins kopff Wann er dann geſoten ſey, So nym in Vnd ſchneid jn würfflat das er dennocht gannꝛ ſey, Vnd nym ymber vnd ſäe die dar auff über all an den ſchweins kopff der ſol gannꝛ ſein, Vnd das nicht von einannder geſpaltten ſey Vnd wann du der ymber dar auf geſäet haſt So nym ain ſchüſſel vol geprents weins vnd geuß auſſen halb auf den kopff halben, vnd jn das annder halb tail den gepranten wein, Vnd geuß es jnnen jn den hals, vnd das plas das der wein nicht heraus rynne, Vnd nym dann ain dürrs prot als groß als ain nuß vnd nym dann ain glüennden kiſſling als groß als ain haſelnuß, vnd thue das jn das dürr prot vnd legs denn in den pranten wein Vnd von dem glüennden kyſſling werden daraus flammen faren, Vnd iſt vnſchedlichen vnd ſchmeckt wol.

## 82. Spanfärlin brauten

Ain jung ſpanferlin füll alſo: niem aiger und ſchlach dy in ſchmalz und rür ſy wol vaſt; darnach niem die lungen und das leberlin und die niern oder allein die lunggen und hack ſy gar wol under ainandren und bewürczs und färbs und erſtrecke das färchlin wol in ainem keſſel und ſtoss es denn an ainen langen ſpis und ſalb das färchlin usswendig ſtättenclichen, das im die hut nit verbrinn noch ze hertt werd. ouch macht du es füllen wamit du wilt als ain gans und züch im ain gebrauten wurſt nach der lenge durch das mull.

## 83. Gepreſter Schweinskopff

Seud den kopff in einem ſaubern keſſel / das die beyn ſich ablöſen. Seuber jn ſchon / zeuch die beyn darauf / ſchneid die ſchwart dauon / hack daz ander. Nim die ohrwang vnd zung / ſtoß wol in einem mörſer mit ein wenig brů / das mach ab mit würtzen vnnd geriben lebkůchen / als vil du bedarffſt. Leg die ſchwarten auff ein feucht pfeffertůch / thů das geheck in einen mörſer

## 81. Schweinskopf, aus dem Flammen schlagen

Koche einen Schweinskopf. Wenn er gar ist, ritze die Haut so, daß ein Würfelmuster entsteht. Dann streue Ingwerpulver auf den ganzen Kopf, nimm ein Schüsselchen mit Branntwein, gieß die Hälfte davon über den Kopf, die andere Hälfte ins Maul (das mit einem Hölzchen aufgesperrt gehalten werden muß). Du mußt aber pusten, damit der Branntwein nicht wieder herausläuft. Nimm dann ein (wal)nußgroßes Stück trockenes Brot und einen glühenden Kieselstein von der Größe einer Haselnuß, drücke den in das Brot und lege beides in den Branntwein. Der wird dadurch entzündet, und aus dem Maul schlagen Flammen. Das ist ganz unschädlich, hebt aber den Geschmack.

## 82. Gebratenes Spanferkel

Fülle ein Spanferkel so: Schlage Eier in Fett und verrühre beides kräftig. Dann nimm die Lunge, die Leber und die Nieren oder nur die Lunge, hacke alles miteinander klein, würze und färbe die Hackmasse (fülle sie in das Ferkel) und koche dieses in einem Kessel. (Wenn es gar ist) stecke es an einen langen Bratspieß, fette es (beim Braten) aber außen beständig ein, damit die Haut nicht verbrennt oder zu hart wird. – Die Fülle kann man auch anders zubereiten, etwa wie bei einer Gans. (Wenn das Ferkel fertig ist) stecke ihm (beim Anrichten) eine gebratene Wurst der Länge nach ins Maul.

## 83. Gepreßter Schweinskopf

Koche den Schweinskopf in einem gesäuberten Kessel, bis sich die Knochen vom Fleisch lösen (lassen). Trenne die geringwertigeren Fleischteile ab, entferne die Knochen, schneide die Schwarte davon, den Rest hacke. Das Backenfleisch und die Zunge nimm (vorher ab) und zerstampfe sie in ein wenig Fleischbrühe im Mörser, füge sodann Gewürze und geriebenen Lebkuchen nach Belieben hinzu. Dann lege die Schwarte auf ein feuchtes, mit Pfeffer bestreutes Tuch, vermische das Gehäck und das Zerstampfte in

zum gemächt der zungen / temperirs / vnd nit zu dünn / ſchlah es auff die ſchwarten / magſt Roſin darein thůn / Richte es mit den henden zů auff dem tůch vmb vnd vmb / Schlah das tůch wol eben zů / verheffts mit eim faden / legs alles in ein preß / zwiſchen zwei bretter die breit genug ſein / odder beſchwer es mitt ſteinen / laß tag vnnd nacht trucknen / Schneid ſtuck darab in einen pfeffer.

## 84. Von ainem jungen brattnen Ferlin / wie es ain ſpeyß ſey

Stiche ein junges Ferlin / das noch an ſeiner můtter milch iſt / ſchab die har fein ſauber ab der haut / ſchneid darnach ob dem rugken herab / nimb herauß was im bauch iſt / Die leber mit der faiſte / mit Knoblach vnd andern wolſchmeckenden kreutlein klain zeſchnitten / Miſche darunder gůten geribnen kåß / hårte ayr / zerſtoßnen Pfeffer vnd Saffran etc. thů es fein vmbgewendt in das Ferlin / vnd nåhe es zů / das nicht herauß falle / Man mags kochen / oder an ainem bratſpyß bey einer langſamen glůt fein braten / ſo iſts gůt / Inn dem aber ſo es brat / ſoll mans offt treffen mit eſſig / Pfeffer / Saffran / zůſam gemiſcht mit Saluienn oder Roßmarin / oder Lorber bletlin / Das mag man auch thůn / ſo man Gånß / Enten / Kranich / Capaun oder hůner brattet.

## 85. Von der Saw Bruſt

Nimm ſie / vnnd ſetz ſie zu in einem Waſſer / vnnd ſaltzs wol / wenn ſie gar an die ſtatt geſotten / ſo zeuch ſie auß auff ein ſaubers Bret / laß ſie kalt werden / vnd ſåubers auß / ſchneidt es darnach wie du wilt / breuns ab auff dem Roßt / ſchneidts zu ſtůcken in ein Mandel / Epffel oder Zwibelngeſcharb / das fein ſåurlich gemacht iſt. Kanſt ſie auch kochen in einem Pfeffer / wenn der Pfeffer gekocht vnnd eyngemacht iſt / breun ſie auff einem Roßt ab / vnnd ſchneidt ſie zu ſtůcken / leg es in den Pfeffer / vnd laß damit ſieden / ſo werden ſie gut vnd wolgeſchmack. Kanſt ſie auch wol weiß eynma-

einem Mörser, aber so, daß es nicht zu dünn wird, schichte es dann auf die Schwarte, und du kannst die Masse auch noch durch Rosinen verfeinern. Dann forme sie mit den Händen auf dem Tuch, schlage dieses über das Gemenge, hefte es mit einem Faden zusammen, lege es in eine Presse zwischen zwei entsprechend große Bretter oder beschwere es mit Steinen. Das laß Tag und Nacht stehen, bis die Flüssigkeit abgelaufen ist. Von dem (steif gewordenen) Stück kannst du etwas abschneiden und in einer Würztunke reichen.

## 84. Wie ein Braten von einem Spanferkel bereitet werden kann

Schlachte ein Ferkel, das noch gesäugt wird, schabe die Härchen von seiner Haut ab, zerlege es dann vom Rücken her, nimm die Innereien heraus. Die Leber samt Fett schneide zusammen mit Knoblauch und anderen wohlschmeckenden Kräutern klein. Darunter mische geriebenen Käse, hartgekochte Eier, zerstoßenen Pfeffer, Safran usw. Verrühre alles sorgsam zu einer Masse, fülle das Ferkel damit, nähe es zu, damit nichts herausfällt. Nun kann man es entweder kochen oder bei langsamem Feuer am Spieß braten; beides ist gut. Wenn es aber gebraten wird, soll man wiederholt Essig, Pfeffer, Safran, mit Salbei oder Rosmarin oder Lorbeerblättern vermischt, darauf tun. So kann man auch verfahren, wenn man Gänse, Enten, Kraniche, Kapaune oder Hühner (am Spieß) brät.

## 85. Saubrust

Nimm das Bauchfleisch von einer Sau und koche es in Salzwasser gar. Dann lege es auf ein Brett und laß es kalt werden. Schneide das weniger Gute davon ab, das Übrige zerlege nach Belieben. Brate es auf dem Rost und lege die zurechtgeschnittenen Stücke in ein Geschnitzel von Mandeln, Äpfeln oder Zwiebeln, das leicht säuerlich gemacht ist.
Man kann das Fleisch aber auch in einer Pfefferbrühe kochen, danach auf dem Rost bräunen, in Stücke schneiden, diese in der Pfefferbrühe nochmals aufkochen lassen. Das ist ebenfalls gut und

chen / vnnd ſaur mit Limonien. Kanſt ſie auch abbreunen / vnd trucken auff ein Tiſch geben / mit Saltz vnd Pfeffer beſträwt / oder ſonſt ein Mandelgeſcharb.

## 86. Von Schweinß Kühlen

Man machet eine Schweinß Kühle in Wein oder Waſſer gahr / man löſet die Schweinß kühlen auff / vnd ſchneidet das magerfleiſch inwendich darauß / hacket dasſelbe klein / macht es mit drey oder vier Eyerdottern / Pfeffer / Lattuken vnd feigen ab / damit werden die kühlen wider gefült / ſticht ſie mit kleinen Hültzern ſtecklein zu / leſt ſie gahr werden / bricht drey oder vier Eyerdotter mit derſelbigen brüh / gibts darüber her / wenn man ſie wil zu tiſche dragen.

## 87. Schwartz eyngemacht Schwein

Nimm Hünnerſchweiß / vnnd ein gute Rindtfleiſchbrüh darvnter / die kalt iſt / ſchneidt darvnter Brot / Zwibel vnd Epffel / laß darmit aufffieden / ſtreich es durch / vnd nim klein gehackte Zwibeln / die wol geſchweißt ſeind / mach ſie ab mit Pfeffer vnd Zimmet / thu ſie in den Schweiß / vnd laß darmit ſieden / magſt den Pfeffer ſüß laſſen / oder ſaur machen. Iſt daz Fleiſch friſch / ſo ſetz es in Waſſer / Eſſig vnd Saltz zu / laß wol an die ſtatt ſieden / zeuch es auß auff ein Bret / vnnd laß kalt werden / ſäubers auß / vnd mach nicht groſſe ſtück / thu es in den Pfeffer / den du haſt angemacht / laß darmit ſieden / ſo wirdt der Pfeffer wolgeſchmack vnnd gut. Iſt aber das Fleiſch geſaltzen / ſo wäſſers wol auß / ſetz es in Waſſer zu / vnd laß es gar an die ſtatt ſieden. Iſt es nicht wol außgewäſſert / ſo ſaltz den Schweiß nicht, denn es ſeudt ſich in dem Pfeffer auß.

Wenn du es wilt anrichten / ſo mach Mandel oder Epffelgeſcharb darüber / mit kleinen ſchwartzen Roſein / ſo wirt es zierlich vnd gut.

wohlschmeckend. Man kann es auch hell und sauer zubereiten, und zwar mit Lemonien. Und schließlich kann man das Fleisch, auf dem Rost braungemacht, ohne jede Beigabe auf den Tisch bringen, mit Salz und Pfeffer bestreuen oder ein Mandelgeschnitzel dazu reichen.

## 86. Schweinskeule

Man kocht eine Schweinskeule in einem Wein-Wasser-Gemisch. Wenn sie gar ist, schneidet man sie auf, löst das inwendige magere Fleisch heraus, hackt es fein, gibt drei oder vier Eidotter dazu und Pfeffer und (kleingeschnittene) Feigen. Mit dieser Masse füllt man den in der Keule entstandenen Hohlraum wieder auf, heftet sie mit Holzpflöckchen zusammen und gart sie. Dann rührt man drei oder vier Eidotter in die Kochbrühe und gießt sie über das Fleisch, wenn man es aufträgt.

## 87. Schwein in dunkler Brühe

Nimm Hühnerblut und eine kräftige kalte Fleischbrühe, schneide Brot, Zwiebeln und Äpfel hinein, laß alles aufkochen und seihe es durch. Dann nimm kleingehackte und angeschwitzte Zwiebeln, gib Pfeffer und Zimt dazu, schütte alles in die genannte Brühe und laß es aufkochen. Man kann die (dadurch entstandene) Pfeffertunke auch säuern. Wenn das (verwendete) Schweinefleisch frisch ist, so setze es in Wasser an, dem Essig und Salz zugegeben wird, laß es gar kochen, nimm es dann heraus, lege es auf ein Brett und laß es kalt werden. Geringwertige Bestandteile schneide ab und zerlege das Fleisch in Stücke. Die gib in die vorbereitete Pfeffertunke, laß sie aufkochen, und dadurch wird sie gut und wohlschmeckend. Nimmst du aber gepökeltes Fleisch dazu, so wässere es gut und koche es dann in Wasser gar. War es vorher nicht lange genug gewässert, so kannst du für die Brühe auf Salzzugabe verzichten, denn das Fleisch gibt beim Kochen in der Brühe noch Salz ab. Zum Anrichten kannst du ein Mandel- oder Apfelgeschnitzel mit Korinthen über das Fleisch geben, das verfeinert den Geschmack.

## 88. Von Schweinenbraten

Daß Schweinfleiſch wird verwellet / vnd beſchnitten ehe mans bratet. Man bradet Schweinfleiſch an einem Spiß / darnach ſchweiſt man Zwybeln in Butter / thut darein Pfeffer vnd Eſſig / gibts vber die Braten / vnd beſprengt ſie mit Saltz.

89. Item / man beſprengt Schweinbraten mit Zucker vnd Saltz / vnd gibt ſie zum diſch.

90. Item / wenn ſie gahr iſt / kocht man Senff / Bradfeiſt vnd Eſſig durcheinander.

91. Item / man bradet Epffel in Würffel geſchnitten in Bradfeiſt / wenn ſie gar ſein / macht man ſie ab mit Eſſig / kleinem Roſin / zerſtoſſenem Ingber vnd Pfeffer / gibts vber die Schweinbraten / bringt ſie zu diſch.

92. Item / man ſticht Schweinbraten an ein ſpiß / bradet ſie / kocht darnach durch einander Weineſſig / zerſtoſſen Muſcaten / Pfeffer vnd Salveyn / gibts vber die Braten / vnd beſprengt ſie mit Salveyn / gibt ſie dann zu diſch.

## 93. Mehr vom Schwein

Wenn man diß wil zum Fewr bringen / ſol mans erſtlich beſchneiden vnd rein machen. Man bringt daß zum fewr in vierckte ſtücklein / wenn es kein Schild iſt / iſts aber ein Schild von einem hawenden Schwein / bringt man es in langen zerhawenen ſtücklein zum fewr.

94. Man bringt das Schweinfleiſch mit Waſſer oder Eſſig zum fewr / wens friſch iſt / ſaltzet mans ab / leſt es vber die helffte gahr werden / alsßdan beſchneidet mans vnd machets ab / Wie in dieſen nachfolgenden ſtücklein ſol verzeichnet werden:

95. Man bradet es auff einer Roſt / kület es darnach in kaltem Waſſer / bringt es mit Wein oder Biereſſig zum fewr / macht es ſüßlich oder ſeuwr-

## 88. Schweinebraten

Das Schweinefleisch wird gekocht, und vor dem Braten werden die minderen Bestandteile weggeschnitten. Das Fleisch wird am Spieß gebraten. Dazu schwitzt man Zwiebeln in Butter, gibt Pfeffer und Essig dazu, gießt die Tunke über das Fleisch und streut Salz darauf.

**89.** Oder man bestreut das gebratene Schweinefleisch mit Zucker und Salz und bringt es auf den Tisch.

**90.** Oder, wenn das Fleisch gar ist, kocht man Senf, Bratfett und Essig miteinander auf (und gießt es als Tunke über den Braten).

**91.** Oder man schneidet Äpfel in Würfel, brät sie in Fett, gibt Essig, kleine Rosinen, zerstoßenen Ingwer und Pfeffer daran und gießt das über den Schweinebraten, ehe man ihn auf den Tisch bringt.

**92.** Oder man brät Schweinefleisch am Spieß, kocht dann zerstoßenen Muskat, Pfeffer und Salbei in Weinessig auf, gießt das über den Braten und bestreut ihn noch, ehe man ihn aufträgt, mit Salbei.

## 93. Noch mehr Rezepte vom Schwein

Vor dem Braten soll man das (Wild-)Schweinefleisch säubern und beschneiden. Wenn es sich dabei um verfilztes Schwartenfleisch vom Blatt handelt, zerteilt man es vor dem Braten in viereckige Stücke, stammt es von einem Keiler, so brät man es in langen Stükken.

**94.** Man kocht das Schweinefleisch in Wasser mit Essig. Ist es frisches (nicht gepökeltes) Fleisch, gibt man Salz dazu. Wenn es halb gar ist, wird es beschnitten und dann wie folgt zubereitet:

**95.** Man brät es auf einem Rost, schreckt es dann in kaltem Wasser ab, danach wird es in Wein oder Bieressig gelegt, süß oder sauer gemacht, Nelken und Pfeffer werden hinzugefügt und es wird gekocht. Es kann warm oder kalt aufgetragen werden.

lich / mit Negelein vnd Pfeffer / leſts durch kochen / gibts kald oder Warm zu tiſche.

96. Item / man machts ab mit Zwibeln / Speck in Würffel geſchnitten / Negelein vnnd Muſcatenblumen / ſüß oder ſeuwrlich.

97. Man macht Schweinfleiſch ab mit kleingeſchnittenen Mandeln / kleinen Roſin / Caneil / Negelein vnd Muſcatenblumen / leſt ſie durch einander kochen.

**96.** Ferner kann man (eine Tunke) mit Zwiebeln, gewürfeltem Speck, Nelken und Muskatblüte, süß oder gesäuert (zum Schweinefleisch) bereiten.

**97.** Oder man stellt zum Schweinefleisch eine Tunke aus feingeschnittenen Mandeln, kleinen Rosinen, Zimt, Nelken und Muskatblüte her. Das kocht man miteinander (und gießt es über das Fleisch, wenn es angerichtet wird).

# VI. Von ſcheffinen Fleiſch

Von Schaffleisch

## 98. Ain kurz flaiſch

Nim ſpin wider flaiſch und ſchnid das zwaier finger brait und lang und ⟨tuo⟩ es in win und in waſer mit peterli und zibelen und tuo ain wenig honig daran und als noch nit gar geſotten iſt, ſo tuo ganzen knoblouch daran und las es volen ſieden und niem 10 oder 11 aiger und ſchlach die doran, ſo iſt es gerecht und guot.

## 99. Schäffen Schulter

So nimb die ſchulter von ainem ſchäffen viertel vnd ſeüds gantz / wie ſonſt ein flaiſch / ſo es geſoten iſt / ſo legs auß das kalt werd / Nimb dann Petroſil kraudt / ſchneid es klain / ſtoß inn aim Mörſſer / geuß ein eſſig daran / laß ſteen ain halbe ſtund / oder ain ſtund / dann truck den ſelben Petroſil auß durch ain ſchöns tüchlen / vnd thůe jn in das trucken ſipplen / Ingber ſtüp / Pfeffer ſtüp / geuß dann auff die obgeſchriben ſchultern / gibs kalt für ain eſſen.

## 100. Vom Lamb

Lambfleiſch eynzumachen mit Petterſilgen. Nimm das Lambfleiſch / vberrecks oder vberquellls gar wol / daß der faum darvon kompt / ſäuber es ſauber auß / vnd waſch es auß kaltem Waſſer / nimm ein reines Häflein / oder ein vberzintes Fiſchkeſſelein / thu es darein / ſeig ein gute Rindtfleiſchbrüh darauff / thu gantz Muſcatenblůt vnd Petterſilgen Wurtzel darein / vnd laß es damit ſieden / ſo wirt es wolgeſchmack vnd gut.

**101.** Item / Fleiſch eynzudämpffen mit Ziweben. Breun es wol an die ſtatt / vnd thu es darnach in ein Fiſchkeſſel / geuß daran Wein vnd Eſſig / auch ein wenig Rindtfleiſchbrüh / vnd brenn ein wenig Mehl darein / thu darein Ziweben / vnd laß es miteinander ſieden / vnd wenns halb geſotten iſt / ſo mach es ab mit Pfeffer / Saffran / vnd ein wenig Zucker / laß es darnach widerumb ſieden / vnnd wenns auffgeſotten hat / ſo verſuch

## 98. Kurzfleisch

Nimm Fleisch von einem Schafböcklein, schneide es in lange, zwei Finger breite Streifen und koche es in Wasser und Wein, in das Petersilie, Zwiebeln und ein wenig Honig hineingetan sind. Wenn es noch nicht ganz gar ist, gib Knoblauch dazu und laß es weiterkochen. Dann schlag zehn oder elf Eier daran (und verquirle sie), so ist die Speise richtig und wohlschmeckend.

## 99. Schafschulter

Nimm von einem geviertеilten Schaf eine Schulter und koche sie wie auch sonst Fleisch. Wenn es gar ist, hole es heraus und laß es kalt werden. Schneide Petersilie klein, stoße sie im Mörser, gieß ein wenig Essig daran und laß es eine halbe oder ganze Stunde ziehen. Dann drücke das Gemisch durch ein Seihtuch, gieße den Saft in die Kochbrühe, füge gemahlenen Ingwer und Pfeffer hinzu, (koche es auf) und gieße dies über die Schafschulter. Dieses Gericht reicht man kalt.

## 100. Vom Lamm

Lammfleisch in Petersilie. Überbrühe das Fleisch und schöpfe den Schaum, der sich bildet, ab. Dann beschneide es, wasche es in klarem Wasser, nimm ein reines Töpfchen oder einen überzinnten Fischkessel, lege das Fleisch hinein, gieße eine kräftige Rindfleischbrühe darüber, gib Muskatblüte und Petersilienwurzel dazu und laß es (gar) kochen. Dann wird es gut und wohlschmeckend.

**101.** Oder (Lamm-)Fleisch in Zibeben gedämpft. Brate das Fleisch (auf dem Rost) an, lege es danach in einen Fischkessel, gieße Wein, Essig und ein wenig Rindfleischbrühe daran, gib etwas gebranntes Mehl dazu, ferner Zibeben, und laß alles kochen. Wenn das Fleisch halb gar ist, würze mit Pfeffer und Safran, gib ein wenig Zucker hinzu, laß es danach weiterkochen. Wenn es gar ist, probiere, ob es schmeckt.
Wenn du keine Zibeben hast, nimm ungarische Pflaumen, dann mundet es auch sehr gut.

es / ob es wolgeſchmack iſt. Haſtu kein Ziweben / ſo nimm Vngeriſche Pflaumen / ſo wirt es gut vnnd wolgeſchmack.

**102.** Item / Lemmernfleiſch ſchwartz eingemacht. Setz es ſampt dem Schweiß zu / vnnd laß es darmit ſieden / ſo kennt man es deſto weniger / wirdt deſto ſchwärtzer vnd wolgeſchmacker.

**103.** Item / iſt geräuchert Fleiſch von einem Lamb auch nicht böß / man kan es räuchern in zweyen ſtunden / denn es iſt ein junges Fleiſch / vnnd iſt gut zu eſſen für ſchwache Leut / ſo widerumb anfahen zu eſſen / macht einem ein appetitum / vnd luſtig zu eſſen.

## 104. Hamelfleiſch Karbanarten

Wenn mans thun wil / mag man vber die Karbanart / wenn ſie gahr ſein / Wein oder Biereſſig geben. Man ſol ſie allezeit / ehe ſie gebraten werden / mit einem Meſſerrücken ſchlagen daß ſie mörbe werden.
Erſtlich / man legts ein Nacht in Eſſig / darnach beſprenget mans auff einer Roſt mit Saltz / vnd leſts haſtig ab braten.

**105.** Item / man beſtrewet ſie mit zerſtoſſen Wacholderbirn vnnd Saltz / wenn ſie auff die helffte gebraten ſein.

**106.** Item / man vermiſchet braunbutter / Senff vnnd Eſſig / leſts für den ſud komen / gibts vber die gebraten Karbanarten vnd beſtrewet ſie mit Saltz.

**107.** Item / man kocht zuſamen Roßmarien / bradfeiſt / Ingber / Pfeffer vnd Eſſig / gibts dann vber die gebraten Karbanarten.

**108.** Item / man ſtreicht Stichbirn mit Eyerdottern durch ein haartüchlein in Buttern / gibt ſie vber die gebraten Karbanarten / beſtrewet ſie dann mit Saltze.

**109.** Item / man ſchneidet Augurcken in ſcheiben / gibt ſie ſampt Baumöl vnnd Weineſſig vber die gebraten Karbanarten / beſtrewet ſie mit Saltz vnnd Pfeffer.

**102.** Ferner Lammfleisch schwarz angemacht. Setze es mit dem aufgefangenem Blut (vom Lamm) zum Kochen an. Es wird dann sehr dunkel, so daß man es nicht mehr für Lammfleisch hält, aber dafür schmeckt es umso besser.

**103.** Schließlich ist geräuchertes Lammfleisch auch nicht übel. Es läßt sich in zwei Stunden räuchern, denn es ist zart und auch bekömmlich für Genesende, die erst allmählich wieder zu essen beginnen. Es regt zudem den Appetit an.

## 104. Rostbraten vom Hammel (Karbonaden)

Wenn man will, kann man die Fleischstücke, wenn sie (auf dem Rost) gebraten sind, mit Wein oder Bieressig besprengen. Ehe sie gebraten werden, soll man sie stets mit dem Messerrücken klopfen, damit sie mürbe werden.
Erstens legt man die Fleischscheiben über Nacht in Essig; auf dem Rost bestreut man sie mit Salz und brät sie schnell ab.

**105.** Oder man bestreut sie mit zerstoßenen Wacholderbeeren und Salz, wenn sie zur Hälfte gebraten sind.

**106.** Oder man vermengt braune Butter, Senf und Essig, läßt es aufkochen, schüttet es über die Rostbratenstücke und streut Salz darauf.

**107.** Oder man kocht Rosmarin, Bratfett, Ingwer, Pfeffer und Essig auf und gibt diese Tunke auf die gebratenen Karbonaden.

**108.** Oder man treibt Stachelbeeren mit Eidotter zusammen durch ein Seihtuch in (geschmolzene) Butter, gießt das über die gebratenen Fleischstücke und salzt sie.

**109.** Oder man schneidet Gurken in Scheiben, gibt sie mit Olivenöl und Essig über die Karbonaden und bestreut sie mit Salz und Pfeffer.

**110.** Oder man brät Knoblauch in Butter, gießt alles auf die Karbonaden und streut Salz darauf.

110. Item / man bradet Knoblauch in Butter / gibts vber die gebraten Karbanarten / vnd beſprengets mit Saltz.

111. Item / man ſeud Timean vnnd gantze Negelein in Eſſig vnnd Bradfeiſte / daß es vber die helffte koche / gibts dann vber die gebraten Karbanarten / beſprengt ſie mit Saltz vnnd Negelein.

112. Item / man bradet Sawerampfferſafft ſampt Pfeffer vnd Zucker in Butter / gibts vber die gebraten Karbanarten / beſtrewet ſie mit Zucker vnd Saltz.

## 113. Von Hammelbraten

Man klopffet ſie mit einem Beil / beſchneidet ſie darnach / vnnd ſpickt ſie gar klein mit Speck / begeuſt ſie mit Kappaunen oder Rindfleiſchsbrüh / vnnd leſt ſie langſam braten / begeuſt ſie offt mit feiſt / wenn ſie gar iſt / begeuſt man ſie mit Weineſſig / vnnd beſprengt ſie mit Saltz / ſo ſchmeckt ſie alß ein Rehekülen.

114. Item / man kocht durch einander Roten Wein / Zucker / Caneil / Bradfeiſt vnd Pfeffer / begeuſt die Braten damit / beſtrewet ſie mit Zukker / gibt ſie dann zum diſch.

115. Item / man ſchneidet Zwybeln vnd Lemonien klein / bradet die Zwybeln vnnd Lemonien erſtlich in Bradfeiſt / gibt dann darauff Eſſig vnnd Pfeffer / gibts vber die gebraten Hamelßkühle / beſtrewet ſie mit Saltz vnd Pfeffer / vnd gibt ſie zu diſch.

## Von Hamels Kühlen gekocht

116. Man macht die Hamelskühlen in Waſſer gahr / vnd beſtrewet ſie mit gantzer Peterſilgen wenn man ſie zu tiſche gibt.

117. Item / man weichet Weißbrot in Waſſer / hackets mit Polleyen / Pfeffer vnd Zwybeln / gibts vber die Hamelskühlen vnd bringts warm zum tiſch.

111. Oder man kocht Thymian und ganze Nelken in Essig und Bratfett, läßt es zur Hälfte einkochen, gießt es über die Rostbraten und bestreut sie dann mit Salz und (gestoßenen) Nelken.

112. Oder man dünstet Sauerampfersaft, Pfeffer und Zucker in Butter, gießt es über die Karbonaden und streut Zucker und Salz darauf.

## 113. Von Hammelbraten

Man klopft das Fleisch mit einem Beil (mürbe), beschneidet es dann, spickt es sorgfältig mit Speck, begießt es mit Kapaunen- oder Rindfleischbrühe und dünstet es langsam darin. Dabei muß es oft mit Fett übergossen werden. Wenn es gar ist, träufelt man Weinessig darüber und bestreut es mit Salz. Dann schmeckt es wie Rehkeule.

114. Oder man kocht Zucker, Zimt und Bratfett in Rotwein, begießt den Braten damit, streut Zucker darüber und gibt es zu Tisch.

115. Oder man schneidet Zwiebeln und Limonien klein, dünstet sie in Bratfett, gibt dann Essig und Pfeffer hinzu und gießt die Tunke über die gebratene Hammelkeule. Vor dem Auftragen bestreut man sie noch mit Salz und Pfeffer.

## 116. Von gekochten Hammelkeulen

Man kocht die Hammelkeule in Wasser gar und bestreut sie mit Petersilie, wenn man sie aufträgt.

117. Oder man weicht Weißbrot in Wasser auf, hackt es zusammen mit Polei, Pfeffer und Zwiebeln, gießt es über die Hammelkeule, wenn man sie warm auf den Tisch bringt.

118. Item / man bradet die Hamelskühlen auff einer Roſt das ſie braun wird / alßdann bringt man ſie zum fewr mit Wein vnd Biereſſig / hackt Speck vnd Iſopen / gibts ſampt Haberköhm vnd zerſtoſſen Negelein darüber / vnd leſts durchkochen.

119. Item / man ſtoſſet Walnüs mit Knoblauch / ſeudet ſie in Weyn / vnd gibts ſampt Wein vber die Hamelßkühlen / beſtrewet ſie mit Caneil vnd Zucker wenn man ſie wil zum diſch tragen.

120. Item / man ſchneidet grün auffgelauffenen Rocken klein / ſtoſſet jhn in einem Mörſel / vnd druckt das Safft daraus / ſeudet alßdan geröſtet Weißbrot in Wein / oder Biereſſig / beſtreichts mit dem grünen Rocken durch einen haartuch / machets ab mit Pfeffer / Ingber vnd Saltz / vnd gibts vber die Hamelskühlen.

## 121. Ein ander Form Fleiſch zu bereiten

Nimb gut jung Hammel oder Schepſenfleiſch / laß gantz / oder aber hawe es zu kleinen Stücken / wie es ſich gibt / thu es in Waſſer / laß ſieden / ſaltz es nicht zu hart. Merck / wie mehr gemelt / das du bey den Kräfften behalten wilt / es gehöre zu Suppen oder andern Sachen / ſo deck es geheb zu / ſetz es nicht zu nahe bey das Fewer / ſo lauffts nicht über. Wann der Zeug genug geſotten / ſo nimb wol geſchlachter Quitten / die ſchneid in vier theil / raum die Butzen wol auß / ſo viel dir geliebt / waſch ſchön / thu es in ein Tiegel / darzu Hüner oder Fleiſch / vnd dann die beſte vnd weiſte Brüh / was recht / decks / ſtells auff ein Glut / laß gemach kochen / biß die Quitten lind werden / ſo richts an / ſihe daß du die Schnitten gantz beheltest / vnd allenthalben die auff vnd neben das Fleiſch vnd Hüner. Vnd alſo magſtu es mit guten Birnen bereiten / diſe aber kochen länger dann die Quitten.

**118.** Oder man brät die Hammelkeule auf einem Rost an, bis sie schön braun wird. Dann kocht man sie in Wein und Bieressig. (Wenn sie gar ist), gibt man gehackten Speck, Ysop, Haferkümmel und zerstoßene Nelken in die Brühe und läßt alles durchkochen.

**119.** Oder man zerstößt Walnußkerne zusammen mit Knoblauch, kocht es in Wein auf und gibt die Tunke über die Hammelkeule. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit Zimt und Zucker.

**120.** Oder man zerkleinert grünen Roggen, den man zuvor aufgequellt hat, stößt ihn im Mörser und drückt den Saft aus. Dann läßt man geröstetes Weißbrot in Wein oder Bieressig aufkochen, streicht dies zusammen mit dem Roggensaft durch ein Seihtuch, gibt Pfeffer, Ingwer und Salz dazu und gießt diese Tunke über die Hammelkeule.

## 121. Eine andere Art der Zubereitung

Nimm Fleisch von einem jungen Hammel oder Schöps, laß es im Stück oder zerlege es, je nach Gelegenheit, wirf es in warmes Wasser und laß es kochen, gib aber nicht zu viel Salz daran.
Beachte aber (worauf ich schon öfter hingewiesen), wenn du bei Suppen oder anderen Gerichten nicht das Beste opfern willst, so koche bei bedecktem Topf und stelle ihn nicht zu sehr ins Feuer, dann läuft es auch nicht über.
Wenn das Fleisch gar ist, nimm schöne Quitten, schneide sie in Viertel und beseitige das Kernhaus, wasche die Quittenstücke, lege sie in einen Tiegel, dazu das Hammelfleisch (oder auch Hühnerfleisch) mit einer sehr guten hellen Brühe, so ist es recht, decke das Gefäß ab, stelle es auf ein Kohlenfeuer und laß es langsam kochen, bis die Quitten gar sind. Dann ist es fertig zum Anrichten.
Achte darauf, daß die Fleischschnitten ganz bleiben und (lege sie auf der Platte) rundherum auf und neben Fleisch und Hühner. Anstelle der Quitten kann man auch gute Birnen nehmen, aber die haben eine längere Kochzeit.

# VII. Von Wildbrat

Von Wildbret

## 122. Ain fürhes

Niem die lungen und lebren und fauch den ſchwaiss von ainem haſen und hack es klain und ſüd es mit dem ſchwaiss und dem wildprätt mit win und mit eſſich und mit güter brügin und hack ſpeck gar klain ouch darinn und laus in vor ussgan in ainer pfannen; züch in den durch ain tuoch mit gebättem ruggin brott und bewürcz und laus es erwallen.

## 123. Bernkopf

Ain bernkopf oder ain ſchwinkopf berait ſuber und taill in enzwai und ſüd in gar wol und ſchnid die hut würflot alſo, daz ſy an ainandren belib uff dem bain und leg in uff ain roſt und güss heiss ſchmalz daruff und beſayge es mit gewürcz in die wunden und gibs trucken.

## 124. Hirſch lumel braten

Wiltu gut hirſchen lumel braten machen. Nym dy nirn vnd ſchlachs praitlat weſch ſauber nim den ſchweiß reib leckuchen darein treib es durch ein tuch.thu es in ein hafen thu wein vnd eſſig darein. Wil der ſchweiß nit gernn durch gen geuß wein darein oder fleiſch brw vnd reib den leckuchen vnd ſchweiß durch laß ſtenn vnd ſchneid die nyren vnd daz fleiſch würflet.thu eſ darein vnd las ſieden vnd menge es mit ſaltz vnd ſchwartzen wurtzen ab.

## 125. Ein herrliche Speiß vom Haſen

Nimm den Schweiß vom Haſen / Lungen vnd Leber / verrecks oder vberquells in einem Waſſer / nimm es / vnd kül es auß / hack es klein mit gutem friſchem Speck vnnd wolſchmeckenden Kräutern / Thu ein wenig Zwibeln / Saffran / Pfeffer / vnd etliche Eyerdotter vnd Saltz darvnter. Wenn du das Gefüllt haſt gemacht / ſo füll den Haſen damit / brat jn alſo gantz / vnd nimm von dem Haſen den Schweiß / vnd ein kalte Rindtfleiſchbrüh / die wolgeſchmack iſt / reib ein wenig Ruckenbrott darvnter / laß

## 122. Ein Hasenpfeffer

Nimm Lunge, Leber und das eingefangene Blut von einem Hasen, hacke es fein und koche es in Wein, Essig und guter (Fleisch) Brühe. Dann hacke Speck, laß ihn in der Pfanne zergehen, treibe ihn zusammen mit geröstetem Roggenbrot durch ein Seihtuch, gib Gewürz dazu und laß es aufkochen.

## 123. Eberkopf

Bereite den Kopf eines Wildschweinebers oder einen Kopf vom Hausschwein vor, zerspalte ihn, koche ihn und ritze die Schwarte danach so, daß ein Würfelmuster entsteht. Aber das Fleisch muß am Knochen festbleiben. Leg die beiden Hälften auf den Rost, gieße (beim Braten) heißes Schmalz darüber, streue Gewürze in die Schnittlinien und reiche den Kopf ohne Tunke.

## 124. Hirschlende

Zu köstlichem Braten von Hirschlende nimm die Nieren, klopfe sie, wasche sie aus.
Dann nimm Hirschblut, reibe Lebkuchen hinein und treibe es durch ein Seihtuch in einen Topf, füge Wein und Essig dazu.
Wenn das Blut sich nicht gut durchseihen läßt, verdünne es mit Wein oder Fleischbrühe und rühre es dann zusammen mit dem Lebkuchen durch. Danach laß alles stehen.
Schneide die Nieren und das Hirschfleisch in Würfel, gib sie in die gewonnene Brühe, füge Salz und dunkelfärbende Gewürze hinzu und laß es kochen.

## 125. Eine köstliche Speise vom Hasen

Nimm Blut, Lunge und Leber des Hasen, überbrühe sie, nimm sie aus dem Wasser und laß sie kalt werden. Dann hacke sie mit frischem Speck und würzigen Kräutern klein, füge etwas Zwiebel, Safran, Pfeffer und Salz und einige Eidotter dazu. Wenn du diese Fülle bereitet hast, gib sie in den Hasen und brate ihn unzerteilt. Dann nimm Hasenblut und eine kräftige kalte Rindfleischbrühe,

es mit dem Schweiß aufffieden / ſtreich es durch ein Härin Tuch / vnnd thu es in ein kleines Fiſchkeſſelein / mach es ab mit geſtoſſenem Zimmet vnnd Pfeffer / vnnd ein wenig Saffran / daß ein liebliche Farb gibt / laß es wider damit aufffieden / vnnd magſt es ſüß oder ſäurlich machen. Vnnd wenn du den Haſen anrichteſt / ſo geuß den Pfeffer darvnter / ſo haſtu ein herrliche Speiß / wenn mans gleich für König vnd Keyſer ſolt aufftragen.

## 126. Hirſch Ruckbraten

Spick jn fein klein / ſauber / ſaltz jhn eyn / vnd brats / zeuch es ab von dem Spieß / vnd richt jn in ein Schüſſel an / vnd geuß ein braune Brüh darüber / die nicht ſaur iſt / beſträw ſie mit eim Pfeffer / ſo ſeindt ſie gut vnd wolgeſchmack.

127. Item / den Braten eynzumachen mit Limonien / oder eyngedämpfft mit Wacholderbeer / Limonien vnd Zwibeln durcheinander gehackt / vnd darmit ſieden laſſen / angemacht mit Gewürtz / Pfeffer / vnnd ein wenig Saffran / daß fein ſäurlich iſt.

## 128. Eyngedämpfft Wildpret

Nimm das Fleiſch / vnnd ſtecks an einen Spieß / laß es halb braten / zeuchs ab in ein Hafenkeſſel / vnndt ſchneidt Zwibeln klein daran / geuß ein gute Brüh / oder kalt Waſſer darauff / laß wol ſieden mit den Zwibeln / mach es ab mit Eſſig / Gewürtz / vnnd Wacholderbeer / laß widerumb darmit ſieden / verſuch es wie es ſchmecket. Denn man muß ein Speiß kochen / koſten / vnnd verſuchen. Denn es kocht offt mancher Koch / vnnd verſucht es nicht / wie es auch ſchmeckt / ob es ſüß oder ſaur ſey. Mancher Koch iſt faul vnnd treg / weiß nicht obs gut oder böß ſey / was er kocht.

reib etwas hartes Roggenbrot hinein, laß es aufkochen, streich es mit gestoßenem Zimt und Pfeffer ab, gib ihm mit Safran eine liebliche Farbe und laß es noch einmal aufkochen. Du kannst die Tunke süß oder säuerlich machen. Wenn du den Hasen anrichtest, so gieß diese Tunke darüber, dann hast du eine köstliche Speise, die man selbst König und Kaiser vorsetzen könnte.

## 126. Hirschrücken

Spicke das Fleisch sorgfältig, nachdem du es verschnitten hast, salze und brate es. Dann zieh es vom Spieß ab und richte es in einer Schüssel an.
Darüber gießt man eine braune Tunke, die nicht sauer sein sollte, bestreue den Braten mit Pfeffer, so ist er gut und wohlschmekkend.

127. Oder man richtet den Braten mit Limonien an oder mit gedünsteten Wacholderbeeren, Limonien und Zwiebeln, die gehackt miteinander vermengt, gekocht, mit Gewürzen, Pfeffer und ein wenig Safran versehen und leicht säuerlich abgeschmeckt werden.

## 128. Gedämpftes Wildbret

Nimm das Fleisch, stecke es an einen Spieß und brate es zur Hälfte gar. Dann zieh es ab und lege es in einen Kochkessel. Dazu gibt man fein geschnittene Zwiebeln, füllt eine kräftige Brühe oder notfalls Wasser auf, läßt alles kochen, fügt Essig, Gewürze und Wacholderbeeren dazu, läßt es wiederum kochen und schmeckt es dann ab. Denn man muß die Speisen bei der Zubereitung kosten und probieren. Es gibt nämlich Köche, die kosten nicht, wie es schmeckt, ob es süß oder sauer ist. Mancher Koch ist zu faul und träge und weiß nicht, ob das, was er kocht, mundet oder nicht.

## 129. Rostschnitten von Hirsch- oder Rehfleisch

Man schneidet das Wildfleisch in lange Streifen, dann hackt man Rindertalg mit Petersilie, Thymian, Pfeffer und Salz, legt die Fleischschnitten nebeneinander, bestreut sie mit diesem Gehäck,

## 129. Hattelet von Hirſch vnd Rehe Wildbrat

Man ſchneidet Hirſch Wildbrat in lange ſtreimen / alßdann hackt man Rinderwnſchlitt mit Peterſilgen / Timean / Pfeffer vnd Saltz klein / legt die Hattelet bei einander / beſtrewet ſie damit / darnach rult man ſie zuſamen / ſticht ſie an ein eiſen Spiß / bradet ſie wenn man ſie wil zum tiſche geben / begeuſt man ſie mit Bradtfeiſt.

130. Man beſchneidet eine Rehekülen / darnach ſchneidet man Hattelet dünne dauon / hackt Speck oder Schweinflomen mit Peterſilgen vnnd Muſcatenblumen klein / beſtreicht die Hattelet damit / windet ſie zuſammen ſticht ſie dann an höltzen ſticken / mit ſo groſſen ſtücken Specks als die Hatteletten ſein / ein ſtück vmbs ander / bradet ſie haſtig ab auff einer Roſt vnnd begeuſt ſie mit butter oder Bradfeiſt.

131. Item / man hackt Salveyn / Iſopen vnd Speck mit zweyen Eyerdottern / beſtreicht ſie da mit / bradet ſie / beſtrewet ſie mit Pfeffer / wenn man ſie wil zum diſch geben.

## 132. Von Hirſch vnd Wildſchweinenfüß

Man röſtet ſie trucken auff einer Roſt ab / macht ſie mit Speck / Köhm / ein wenig Weißbrot vnnd Eſſig ab / ſtrewet da Saltz vnd Pfeffer vber / wenn man ſie wil zum diſche tragen.

133. Item / man machet ſie mit gantzen Negelein / Lorbeerbletter / gantzen Muſcatenblumen / vnnd Rindfleiſchbrüh / da ein wenig feiſt auff iſt / vnnd gibts zu diſch.

## 134. Von Wildenſchweinß Kühlen

Man machet eine Wilde Schweinß Kühle in Wein oder Waſſer gahr / zeugt die haut ab / beſticht ſie mit Negelein / leſt ſie dann noch ein mahl durch kochen / gibt ſie kald oder warm zu tiſche.

dann rollt man sie zusammen, steckt sie an einen eisernen Spieß, brät sie, und wenn sie zu Tisch kommen sollen, übergießt man sie noch mit Bratfett.

**130.** Man kann eine Rehkeule nach dem Beschneiden in feine Schnitten zerlegen. Dann hackt man Flomenfett vom Schwein mit Petersilie und Muskatblüte, bestreicht die Schnitten damit, rollt sie zusammen, steckt sie an Holzstäbe, zwischen jedes Stück Fleisch ein ebenso großes Stück Speck, brät alles rasch auf dem Rost und begießt die Speise (beim Anrichten) mit Butter oder Bratfett.

**131.** Oder so: Man hackt Salbei, Ysop und Speck zusammen mit zwei Eigelb, bestreicht die Schnitten damit, brät sie, und wenn sie auf den Tisch kommen, bestreut man sie mit Pfeffer.

## 132. Von Hirsch- und Wildschweinfüßen

Man brät sie ohne jede Zutat auf dem Rost. Dann bereitet man mit Speck, Kümmel, ein wenig Weißbrot und Essig (nach dem Durchseihen) eine Tunke und streut beim Anrichten noch Salz und Pfeffer darüber.

**133.** Oder man gibt sie mit einer Tunke aus ganzen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Muskatblüten und Rindfleischbrühe, auf der einige Fettaugen schwimmen, zu Tisch.

## 134. Wildschweinkeule

Man gart eine Wildschweinkeule in Wasser mit Wein, zieht danach die Schwarte ab, steckt Nelken in die Keule, läßt sie noch einmal eine Zeitlang kochen und gibt sie dann warm oder kalt zu Tisch.

**135.** Oder man schneidet die Schweinskeule auf, schneidet das magere Fleisch aus dem Inneren heraus, hackt es klein, fügt drei oder vier Eidotter, Pfeffer, Lattich und (zerschnittene) Feigen dazu, (vermengt alles) und füllt die Masse in die Keule. Dann steckt man kleine Holzstäbchen (zum Zusammenhalten) hinein

135. Item: man löſet die Schweinß Kühlen auff / vnd ſchneidet das magerfleiſch inwendich darauß / hacket dasſelbe klein / macht es mit drey oder vier Eyerdottern / Pfeffer / Lattuken vnd feigen ab / damit werden die kühlen wider gefült / ſticht ſie mit kleinen hültzern ſtecklein zu / leſt ſie gahr werden / bricht drey oder vier Eyerdotter mit derſelbigen brüh gibts darüber her wenn man ſie wil zu tiſche dragen.

## 136. Von Haſen Wildbrat

Es iſt ein alt ſprichwort / wenn der Bawer einen Haſen fanget / kocht er jhn mit Rüben / alſo: Man ſchneidet die Rüben in groſſe oder kleine ſtücke / vnnd zerhawet den Haſen auch zu ſtücken / oder nimpt das hinderviertel / kühlet es in Waſſer aus / bringt jhn mit den Rüben / Waſſer oder Rinderfleiſchbrüh zum fewer / macht jhn ab mit Butter oder feiſte / man thut auch wol ein gepfefferde Wurſt ſampt Pfeffer darein / vnd beſtrewet jhn mit Pfeffer / ſo man jhn wil zu diſch tragen / auff dieſe weiſe eſſen ſie die Bawren gern / wenn ſie nur welche zu bekommen wiſſen.

137. Item / man weſcht den Haſen zwey oder drey mahl aus / darnach legt man jhn ein nacht in waſſer / darnach legt man jhn wider heraus / vnd weſcht jhn in warm waſſer aus / bringt jhn zum fewr in waſſer / wenn er dann gahr iſt / hackt man Speck vnd Epffel zuſamen / ſticht da zwey oder drey Eyerdotter darunter / gibts ſampt Wein / Muſcatenblumen / Pfeffer vnd Ingber darüber.

138. Item / man ſeud Eſſig vnd zwey oder drey Eyerdotter zuſammen auff ſchlegt es durch einen Haartuch vnd thuts auffs Haſen Wildbrat / machts ab mit Lemonien in ſcheiben geſchnitten / Saffran / Ingber vnd Caneil.

und gart sie. In die Brühe rührt man zuletzt drei oder vier Eidotter hinein und gießt es als Tunke über den Braten, wenn man ihn aufträgt.

## 136. Hasenwildbret

Es ist eine alte Rede: Wenn der Bauer einen Hasen fängt, so bereitet er ihn mit Rüben auf folgende Art: Man schneidet die Rüben in große und kleine Stücke, zerlegt den Hasen in Stücke oder nimmt nur ein Hintervierteil davon, wäscht es in kaltem Wasser, und kocht das Fleisch mit den Rüben zusammen. Dann wird er mit Butter oder Fett übergossen, man tut wohl zuweilen eine Pfefferwurst samt einer Würztunke dazu und bestreut das Fleisch noch mit Pfeffer, wenn es auf den Tisch kommt. So essen es die Bauern, wenn sie mal einen Hasen erwischen.

**137.** Oder man wäscht den (ausgeweideten) Hasen zwei- oder dreimal, läßt ihn noch eine Nacht in Wasser liegen, dann wäscht man ihn noch einmal in warmem Wasser, kocht ihn in Wasser, und wenn er gar ist, hackt man Speck und Äpfel zusammen, vermischt zwei oder drei Eidotter, Wein, Muskatblüte, Pfeffer und Ingwer und gibt diese Tunke über das Fleisch.

**138.** Oder man kocht Essig und zwei bis drei Eidotter zusammen, seiht es durch ein härenes Tuch und gießt die Tunke auf das Hasenwildbret. Dazu legt man Limonienscheiben auf und streut Safran, Ingwer und Zimt darüber.

# VIII. Von Eyngeweide

## Innereien

## 139. Braten böcklebren

Niem aines bockes leber und hack es klain alſo grün und hack darzu ayer und wiss brott und bewürz es und wind es in ain netz und brat es alſo.

## 140. Ainen darm füllen

Niem ainen hindern darm, füll alſo. hack ain lungen und ſpeck und gewürcz es denn und fülls. ouch niem ain hiern, ayer und brott und bewürcz es denn und fülls ouch; niem ouch ain wenig honig darunder, ob du wilt.

## 141. Von eines hirz lebern

Ein hirzes lebern ſol man braten vf eime röſte, die man lange behalten wol, vnd ſol die dünne ſniden zů ſchiben, vnd nim einen reinen honicſaum den ſüde, vnd nim denne yngeber, vnd galgant vnd negelin, die ſtőzze vnder ein ander, vnd wirfe ſie dar in, vnd nim denne ein faz, oder ein ſchaf dor in du ez wilt tůn, vnd waſchez gar rein, vnd gůz ez dor in ein ſchiht honiges, vnd lege denne ein ſchiht lebern, vnd alſo fürbaz, vnd legez vaſte vf ein ander vnd ſetze daz hin.

## 142. Hirſchen lebern

Nimb die vnd brats / ſchneid das auſſer herab / ſtoß in aim mőrſer mit rugkem brot / mit hőnig / wein vnd eſſig reibs durch ain tůch / gewürtzs / vnd erwőll die läber / gibs kalt zu eſſen.

## 143. Ein gůt ſpiſe

Nim geſotene ſwins darme vnd den magen, ſnit die geſoten darm in viere die langen vnd die cleinen, dar nach ſnidez gefüge als die riemen, vnd den magen ſnide auch ſmal, vnd ſnit denne beide magen vnd darm den iedweders őber, ſo du cleineſt wilt. nim peterſilien, boley vnd minzzen, ſalbey, geſotene herte eyer vnd ſchőne brot, kumels aller meiſt vnd ein wenic pfeffers vnd ein ey zů

## 139. Gebratene Bocksleber

Nimm Bocksleber, hacke sie zusammen mit grünen Kräutern, harten Eiern und Weißbrot, gib Gewürze daran, schlage die Masse in ein Bauchfell und brate sie darin.

## 140. Gefüllter Darm

Nimm einen Mastdarm und fülle ihn so: Hacke Lunge und Speck miteinander, würze es und fülle die Masse in den Darm.
Man kann auch Hirn, Eier und Brot vermengen, würzen, ein wenig Honig dazu geben, wenn du es magst, und dies als Füllung verwenden.

## 141. Hirschleber

Hirschleber, die man länger aufbewahren will, soll man auf dem Rost braten und danach in dünne Scheiben schneiden.
Danach koche Honigseim, wirf gestoßenen Ingwer, Galgant und Nelken hinein, dann nimm ein Gefäß oder einen Krug, worin du die Leber einlegen willst, säubere es gründlich, und dann fülle eine Schicht Honig ein, lege eine Schicht Leber darauf und immer so weiter, alles fest übereinander (die obere Schicht muß Honig sein), dann kannst du es beiseitestellen (und aufbewahren).

## 142. Hirschleber

Brate sie, schneide danach die Ränder ab, stoße sie zusammen mit Roggenbrot, Honig, Wein und Essig, treibe alles durch ein Seihtuch, füge Gewürze hinzu und laß es aufkochen. Diese Tunke gib auf die Leberstücke, die kalt gereicht werden.

## 143. Eine leckere Speise

Nimm Schweinsdärme und den Magen und koche sie. Die Därme, große und kleine, zerschneide in ein paar Stücke und dann geschickt in Streifen, dasselbe tu mit dem Magen. Dann schneide die Streifen quer (so daß viereckige Stücke entstehen), so klein du es willst. Gib Petersilie, Polei, Minze, Salbei, hartgekochte Eier und

der ſchuzzeln. Diz male mit ezzige vnd mit gůteme ſode alſo, daz ez niht zeſur werde, vnd gůz ez vf die kaldiment vnd tů ſmaltz dor zů, laz ez erwarmen, untz ez dick werde, gibz hin vnd verſaltz niht.

## 144. Kuttelfleck

Setz zu in einem Waſſer / vnnd laß ſie an die ſtatt ſieden / vnd thu Saltz darein / vnd wenn ſie geſotten ſeyn / ſo reib ſie mit Saltz auß / ſo gehet der geſtanck davon hinweg / vnnd der Gaſt auß der Herbergen / Vnnd wenn du es haſt auffs ſäuberſt außgebutzt / ſo ſchneidt ſie fein klein / Nimm Speck vnd Zwibeln / vnd hacks klein / nimm darnach ein gute Rindtfleiſchbrůh / vnnd ſetz den Speck damit zu / geuß darnach die Brůh vber die geſchnittenen Sultzen / vnd laß es damit ſieden / laß es weiß oder gelb / oder mach ſie ſaur / ſo ſeindts auff all manier gut / denn der Eſſig macht die Sůltzen gut. Leßt du ſie weiß / ſo hack grůne wolſchmeckende Kräuter darvnter / vnd verſaltz es nicht / vnd du darffſt kein ander Gewůrtz darein thun / als Pfeffer vnd Ingwer / vnd wenn die Brůh zu důnn iſt / ſo thu ein eingebrenntes Mehl darein / ſo wirt es deſto wolgeſchmacker.

## Rinderkaldaunen

**145.** Man ſeudet Rinderkaldaunen beſprengt ſie mit Peterſilgen / gibt ſie zu diſche / gibt dabey gezuckerden Senff in einer ſchůſſel.

**146.** Item / man ſchneidet die Kaldaunen klein / bradet ſie in einer Pfannen / vnd ſchlegt Eyer vnnd Milch durcheinander / ſchneidet Junge Betenbledter klein / růret die mit den Eyern herůmmer / Darnach rühret man ander Betenbleder vnnd Milch durch einander / gibt es vber die gerůrten Eyer vnd Kaldaunen / beſprengt ſie mit ein wenig Saltzes / vnd gibt ſie zu diſche.

**147.** Item / man ſchneidet die Kaldaunen klein / ſchwetzet ſie in Butter ab / thut da klein geſchnittene Mandeln ein wenig Pfeffer Negelein Roten Wein / ein klein wenig Rockenbrot / vnd Zucker darein / beſtrewet ſie mit Negelein vnd Zucker / gibt ſie alßdann zu diſche.

Weißbrot, sehr viel Kümmel, wenig Pfeffer und ein (rohes) Ei in eine Schüssel und verrühre alles mit guter Brühe und Essig, aber mache es nicht zu sauer. Diese Tunke gieße auf die Eingeweide, lege noch Schmalz darauf, laß es kochen, bis es dick wird, füge eine Prise Salz hinzu und reiche es.

## 144. Kutteln (Flecke, Kaldaunen)

Setze die Därme mit Wasser an und laß sie gar kochen, füge dann Salz dazu, und wenn sie weich gekocht sind, reibe sie mit Salz ab, damit der Gestank verschwindet, der den Gast aus der Herberge vertreiben könnte.
Wenn sie aufs sorgfältigste gereinigt sind, schneide sie in kleine Stücke, hacke Speck und Zwiebel, koche sie in kräftiger Rindfleischbrühe, gieße die über die Kuttelflecke und laß sie darin kochen.
Man kann das Ganze färben oder nicht, auch säuern, auf jede Art ist es gut; aber Essig ist für diese Speise besonders passend. Wenn du nicht färbst, so hacke frische Würzkräuter und gib sie daran. Mit Salz geh sparsam um, und an Gewürzen darf nichts anderes als Pfeffer und Ingwer verwendet werden.
Wenn die Brühe zu dünn geraten ist, füge gebranntes Mehl dazu (und laß sie aufkochen), dann schmeckt sie umso besser.

## 145. Rindskaldaunen

Man kocht sie (und reinigt sie gründlich), bestreut sie mit Petersilie und trägt sie auf. Auf den Tisch stellt man dazu eine Schüssel mit süßem Senf.

**146.** Oder man schneidet die Kaldaunen klein (reinigt sie gründlich), brät sie in einer Pfanne, gießt dann in Milch verquirlte Eier darüber, schneidet junge Rübenblätter klein und fügt sie hinzu. Blätter von anderen Rüben werden auch zerkleinert, in Milch verrührt und über die Eier und Kaldaunen gegossen (man läßt alles aufkochen), dann ist das Gericht tischfertig.

**147.** Oder man schneidet die Kaldaunen klein, schwitzt sie in But-

148. Item / man ſchneidet die Kaldaunen in würffel / ſchwetzet ſie in Butter ab / gibt darein klein geſchnittene Zwibeln vnd Epffel / wenn ſie gar ſein macht man ſie mit Zucker Weineſſig vnd Caneil ab / ſtrewet da Zucker vnd Caneil vber / ſo man ſie wil zu diſche tragen.

## 149. Vmbgekehrte Miltz vom Ochſen

Kehr die Miltz vmb / nimm darnach Pfeffer / Saltz vnd Feldtkümmel durcheinander / beſtrew ſie damit / vnd wend ſie darnach wider vmb / brat ſie an einem Spieß / oder auff dem Roßt / vnd begeuß mit friſcher vnzerlaſſener Butter. Nimm darnach ein Rindtfleiſchbrüh / ein wenig Eſſig / geſtoſſen Pfeffer oder Ingwer in die Brüh / vnnd wann du es wilt anrichten / ſo geuß die Brüh darüber / ſo wirdt es gut vnd wolgeſchmack.

## 150. Nieren von einem Ochſen

Steck ſie an einen Spieß / vnd brat ſie dar an die ſtatt / ſchneidt klein Zwibel darzu / vnd laß ſie mit Rindtfleiſchbrüh aufffſieden / ſo kompt der ſtarcke gemack von Zwibeln hinweg / ſchüt ſie auff ein Durchſchlag / vnd mach ſie mit geſtoſſenem Pfeffer vnd guter Rindtfleiſchbrüh / die feißt iſt / ab / ſchneidt die Nieren vom Spieß rab / vnd thu die Zwibel darvnter / laß ſie damit ſieden / ſo wirt es braun vnd wolgeſchmack. Alſo eſſens die Bauwren in Dörffern gern.

## 151. Hirn gebraten

Diz iſt ein klüge ſpiſe. ein hirn ſol man nemen vnd mel vnd epfele vnd eyer vnd menge daz mit würtzen vnd ſtriche es an einen ſpiz vnd bratez ſchone vnd gibz hin. daz heizzet hirne gebraten. daz ſelbe tůt man einer lungen, die da geſoten iſt.

ter, gibt fein geschnittene Mandeln, etwas Pfeffer, Nelken, Rotwein, ein bißchen Roggenbrot und Zucker dazu, und beim Auftragen streut man auf die Kaldaunen Nelkenstaub und Zucker.

148. Oder man schneidet die Kaldaunen würfelförmig, schwitzt sie in Butter, gibt klein geschnittene Zwiebeln und Äpfel daran, und wenn alles gar ist, fügt man noch Zucker, Weinessig und Zimt dazu. Wenn die Kaldaunen aufgetragen werden, bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

## 149. Umgestülpte Ochsenmilz

Stülpe die Milz um, bestreue sie mit einer Mischung aus Pfeffer, Salz und Feldkümmel, bring sie dann in die alte Lage zurück, brate sie am Spieß oder auf dem Rost, laß unzerlassene Butter auf ihr zergehen. Bereite aus Rindfleischbrühe, etwas Essig, gestoßenem Pfeffer und Ingwer eine Tunke, gieße sie über die Milz, wenn du sie anrichtest. So ist sie sehr wohlschmeckend.

## 150. Ochsennieren

Brate sie am Spieß durch. Schneide Zwiebeln und laß sie in Rindfleischbrühe kochen, so verliert sich der strenge Zwiebelgeschmack. Nimm sie dann heraus und lege sie auf einen Durchschlag. Zur Brühe gieß noch etwas kräftigere Fettbrühe und würze mit gestoßenem Pfeffer. Dann nimm die Nieren vom Spieß, schütte sie mit den Zwiebeln in die Brühe und laß alles kochen. So gewinnt das Gericht dunkle Farbe und Wohlgeschmack, und so zubereitet essen es die Bauern auf den Dörfern gern.

## 151. Gebratenes Hirn

Das ist ein leckeres Gericht: Nimm Hirn, Mehl, (kleingeschnittene) Äpfel, (rohe) Eier und verknete das zusammen mit Gewürzen. Dann stecke die Masse an einen Spieß, brate sie daran und reiche es. Das nennt man gebratenes Hirn. Ebenso kann man mit einer Lunge verfahren, die gekocht (und dann kleingeschnitten) worden ist.

## 152. Ein anders

Kochs in halb Wein vnnd Waſſer genug / vnd das dir ein ziemliche Schüſſel mit Brüh bleibt / thu ein Schnitten drey oder vier nach Nothdurfft weiß Brot auff den Roſt / behe es ſchön / weich es in die Brüh / ſtreich es ſo dick durch als du kanſt / oder haſtu Pfefferbrot / ſo thu das Hirn zum Fewer / mach ein Schmaltz heiß / wirff etwan ein halbe Nußſchalen voll weiß Meel darein / daß es ein Geſchmack davon bekompt / darnach thu den gegeiſten oder durchgezwungenen Zeug darein / laß auch ein wenig röſten / würtz es mit ſüſſer würtz vnnd Saffran wol / mache es mit der Brüh recht / wanns noch eine halbe ſtund kochet / daß es wie ein fein dickes Pfefferbrühlein ſey / thu geſchnittene Mandeln / Weinbeer vnnd Zibeben dar zu / laß vndereinander erwallen / thu es in das Hirn / laß kochen / wie gemelt / wann du es anrichteſt / beſtrewe / es wol mit Zimet. Alſo magſtu eine Brüh mit Leckkuchlein darüber machen / alſo auch ein Nägeleinbrühe auch nur von Ingwer weiß gelaſſen / es bedarff nit viel beſchreibens / dann ſie ſind bey mennigli-chen gemein.

## 153. Von dem Euter einer Kuhe

Wann das ſauber gewaſchen / ſo ſeuds recht / doch daß es dir am Spieß nicht ablauffe / wanns kalt / ſo ſpick es wol mit Zimet vnd Nägelein / brat es ſchön / wann es bald genug / ſo betreuffs mit Mayenſchmaltz / wann es wol ſchaumt / ſo nimb gerieben Brot / klein gebeutelt / darunder wol Ingwer / Zimet vnd Zucker / damit beſtrew es wol / ſo bekompts ein feinen ranfft / wilt du dann / ſo mach ein Brüh von Pomerantzen daran / wie du jhr haſt / du magſt wol vorher / ehe du es beſtreweſt / mit Pomerantzen für das Schmaltz betreuffen / wiltu dann / ſo laß vnbeſtrewet / vnd mache ein ſawre Brüh darüber / wie du jhr haſt / vnd allerhand ſüß vnd ſawer vorher / wiltu dann / ſo ſchneids zu Schnitten / wie vorher die Zung / vnd legs in ein Schüſſel / mach ein Schmaltz heiß darein / wol Ingwer / wie vorher / ein gar wenig Eſſig / vnd der Brüh darin das geſotten / oder ſonſten eine Fleiſch-

## 152. Ein anderes (Rezept für Hirn)

Koche das Hirn in halb Wasser und Wein eine entsprechende Zeit. (Achte darauf), daß dir eine angemessene Schüssel Brühe bleibt. Lege eine, drei oder vier – je nachdem, wieviel du brauchst – Schnitten Weißbrot auf einen Rost, röste sie, weiche sie in die Brühe und seihe sie durch. Wenn du Pfefferbrot (statt Weißbrot) hast (kannst du auch das dazu verwenden). Dann setze das Hirn aufs Feuer, erhitze (in einer Pfanne) Schmalz und bräune darin ungefähr eine halbe Nußschale voll Mehl, das verbessert den Geschmack des Gerichts. Danach gib das Durchgeseihte zum Hirn, das du zuvor noch etwas rösten kannst, schmecke dann die Brühe mit süßen Gewürzen ab, gib Safran dazu und laß alles noch eine halbe Stunde kochen, damit es (durch Einkochen) wie eine feine sämige Pfeffertunke wird. Dann tue geschnittene Mandeln, Weinbeeren, Zibeben daran, laß alles mit dem Hirn zusammen aufkochen, wie schon gesagt, und beim Anrichten bestreue das Hirn mit Zimt. Man kann über das Hirn auch eine Lebkuchen- oder Nelkentunke gießen oder sie bei Verwendung von Ingwer hell lassen. Da braucht man nicht viel zu beschreiben, denn das weiß jeder von allein.

## 153. Von Kuheuter

Wenn das Euter sauber gewaschen ist, so koche es gar, damit es (fest wird und) später gut am Spieß hält. Wenn es erkaltet ist, spicke es mit Zimt(rinde) und ganzen Nelken, brate es, und bevor es fertig ist, beträufle es mit Fett aus Maienbutter. Wenn es schäumt, streue geriebenes und fein gesiebtes Brot darauf, das mit Ingwer, Zimt und Zucker vermischt ist, dann bekommt es eine schöne Kruste.

Dazu bereite, wenn du willst, eine Tunke aus Pomeranzen, sofern du welche hast. Anstelle des Maienschmalzes kann man vor dem Bestreuen das Euter auch mit Pomeranzensaft beträufeln. Man kann aber auf das Bestreuen auch verzichten und stattdessen eine saure Tunke aus vorhandenen Zutaten bereiten, oder eine süßsaure.

brůh / laß vndereinander ſieden / darnach geuß darůber / vnd laß ein halbe ſtund auff dem Roſt oder Kohlpfann kochen / kehr die Schnitlein vmb / ſpicks vorher mit Zimet vnd Nägelein / wiltu dann / ſo lege die Schnitten in ein breite Kachel / oder Paſtetenhäfelein: Vnd alſo in alleweg / wann dir eins / wie man ſonſt gemeiniglich bratet / überbleibt / das nit geſſen wird / thu ein Suppenſchmalz was recht daran / daß du den Ingwer / ſo von nöten / darein thun kanſt / vnd dan / noch auch ein Brůh das recht wird / darůber goſſen / vnd an einander wol laſſen kochen / dar nach fürtragen / es ſeynd hoflich Eſſen / wann ſie recht bereit ſind.
Du magſt es wol vngebraten alſo bereiten / auch mit aller hand ſüſſer Brůh / vnd mit Pomerantzen.

## 154. Küheuter

Setz das Küheuter in Waſſer zu / vnd laß gar an die ſtatt ſieden / thu es auß / vnd laß kalt werden / ſchneidt es klein wie Sültzen / nimm ein gute Rindtfleiſchbrůh / ein wenig Eſſig / friſche vnzerlaſſene Butter / vnd ein wenig eingebrennt Mehl in guter lauter Butter / thu es vnter das Euter / nimm auch geſaltzen Limonien / vnd laß darmit aufffieden / ſo bleibet es wolgeſchmack.

**155.** Item / Setz Mandeln auff / vnd zeuch ſie ab / zuſchneidt ſie / vnd röſt ſie auß lauter Butter / thu ſie in einen Keſſel / vnnd nimm kleine ſchwartze Roſein / die ſauber ſeyn / geuß Wein / Rindtfleiſchbrůh / vnd ein wenig Eſſig daran / vnd Zucker / mach es mit Pfeffer vnd Saffran an / brenn ein wenig Mehl in das Geſcharb / laß darmit aufffieden / zuſchneidt das Euter / vnd breun es auff dem Roßt / vnd thu es in das geſcharb / ſo wirt es wolgeſchmack.

Man kann das Euter aber auch in Scheiben schneiden, wie man es mit Zunge macht, in eine Schüssel legen, heißes Schmalz darüber gießen und Ingwer darüber streuen, wie oben gesagt.
(Oder man bereitet eine Tunke aus) ein wenig Essig und der Kochbrühe oder irgendeiner Fleischbrühe, läßt sie aufkochen, gießt sie über die Euterscheiben und läßt alles noch eine halbe Stunde auf dem Rost oder einer Kohlenpfanne kochen, wobei man die Schnitten, die vorher mit Zimtstückchen und Nelken gespickt worden sind, umwenden muß. Wenn es beliebt, lege die Schnitten in ein breites irdenes Gefäß oder in einen Pastetentopf.
Wenn dir von der gebratenen Leber etwas übrig bleibt, das nicht gegessen wurde, so tue es in Suppenschmalz, füge gehörig Ingwer hinzu, gieß eine kräftige Brühe darüber und laß es kochen. Dann trage es auf. Das sind leckere Speisen, wenn sie recht zubereitet sind.
Du kannst das Euter auch zubereiten, ohne es zu braten (d.h. nur kochen), und dazu verschiedene süße Tunken und Pomeranzen reichen.

## 154. Kuheuter

Setze das Kuheuter in Wasser an und laß es gar kochen. Dann nimm es heraus, laß es kalt werden, schneide es wie eine Sülze (in Scheiben). Dann nimm eine kräftige Rindfleischbrühe, gib ein wenig Essig, frische unausgelassene Butter, in reiner Butter geschmelztes Mehl und gesalzene Limonien dazu, lege das Euter hinein und laß es aufkochen. So ist es wohlschmeckend.

**155.** Oder brühe Mandeln, ziehe sie ab, schneide sie klein, röste sie in reiner Butter, schütte sie in einen Kessel, gib vorher gewaschene Korinthen dazu, gieße Wein, Rindfleischbrühe und ein wenig Essig daran, füge Zucker, Pfeffer und Safran hinzu, gib ein wenig gebranntes Mehl in diese Mischung und laß alles aufkochen. Dann schneide das Euter (in Scheiben), brate es auf dem Rost schön braun und lege es in die vorbereitete Tunke. Das schmeckt köstlich.

## 156. Ochſenmarck zu kochen

Nimm das Marck / vnnd ſchab es mit einem Meſſer ab / wie es vom Ochſenbein herauß kompt / ſchneidt es fein dünn vnd breit / leg es in ein ſaubers kaltes Waſſer / ſo zeucht es das Blut auß dem Marck herauß / vnd wirt fein weiß / Thu es in ein ſaubern vberzinten Fiſchkeſſel / vnd ſeig ein Rindtfleiſch oder Hennenbrüh darauff / vnnd laß fein gemach ein viertel ſtundt auff Kolen ſieden / nimm ein Ey oder drey / vnd zerklopff es wol durcheinander / vnnd ein wenig Saffran / laß durch ein Härin Tuch lauffen / rür klein gehackte wolſchmeckende Kräuter vnter die Eyer / vnd laß die Brüh mit dem Marck auffſieden / vnnd im Sudt ſo geuß die Eyer fein langſam darein / vnd laß nicht viel ſieden / vnd wenn du es wilt anrichten / ſo nimm gebeht Schnitten von einem Weck / thu ſie in ein Schüſſel / vntergreiff das Marck ſampt den Eyern mit einem gantzen eyſern Leffel / richt es auff das gebeht Brot / ſampt der Brüh an / ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack.

## 157. Ein Kröß vom Kalb zu kochen

Nimm das Kröß / vnd ſetz es in einem Waſſer zu / vnd laß es zimlich auffſieden / kül es darnach auß / vnd reib es mit einem Saltz / vnd klaub die Drüß herauß / vnd waſch es auß vier oder fünff kalten oder warmen Waſſern auß / nimm darnach ein gute Rindtfleiſchbrüh / vnd hack grüne Petterſilgen darein / vnd brenn ein wenig Mehl darein / auch gantzen Pfeffer / vnnd wanns ſchier geſotten iſt / ſo nimm friſche vnzerlaſſene Butter / ſo wirt es weiß / du kanſt es auch gelb machen oder ſaur. Wiltu es aber weiß haben mit Eyern / ſo nimm den Dotter / vnd ein wenig Eſſig darvnter / vnd ſtreichs durch ein Härin Tuch / vnnd nimm ein gute Rindtfleiſchbrüh darzu / auch vngeſchmaltzte neuwe Butter / laß es miteinander ſieden / vnd hack grüne Kräuter darein / wirff ſie in die Brüh / Vnd wenn das Kröß gar an die ſtatt geſotten / vnd außgeſeubert / wie vorhin vermeldt iſt / ſo thu es in die Eyerbrüh / laß es darmit auffſieden / ſo iſt es gut.

## 156. Gekochtes Ochsenmark

Schabe das Mark ab, wenn du es aus den Wirbeln herausgelöst hast, schneide es in dünne Scheiben und lege sie in reines kaltes Wasser. Dabei geht das Blut aus dem Mark heraus und es wird schön weiß.
Dann tue es in einen überzinnten Fischkessel, gieß Rindfleisch- oder Hühnerbrühe darüber und laß das auf Kohlen eine Viertelstunde langsam kochen. Nimm sodann ein Ei oder auch drei, rühre sie mit ein wenig Safran durcheinander, seihe alles durch ein Tuch, gib kleingehackte Würzkräuter dazu, laß dann die Brühe mit dem Mark (noch einmal) aufkochen, gieß die Eier (unter Rühren) langsam hinein und laß es nur kurz aufwallen.
Zum Anrichten nimm geröstete Semmelschnitten, lege sie in eine Schüssel, schöpfe das Mark und die (gestockten) Eier mit einem großen Eisenlöffel heraus, gib sie auf das geröstete (Weiß)Brot und etwas Brühe dazu. Das ist gut und wohlschmeckend.

## 157. Gekochte Eingeweide vom Kalb

Setze das Krös in Wasser an und laß es lange genug kochen. Laß es kalt werden, reibe es mit Salz ab und entferne alle Drüsen, wasche alles vier- oder fünfmal in kaltem oder warmem Wasser aus. Dann nimm kräftige Rindfleischbrühe, gib gehackte Petersilie hinein, auch etwas gebranntes Mehl und Pfefferkörner und laß es eine Zeit kochen. Dann füge frische ungeschmelzte Butter hinzu, so wird die Brühe hell. Du kannst sie aber auch gilben oder sauer zubereiten.
Wenn du sie hell haben willst, kannst du auch Eidotter mit Essig vermischen, durch ein Tuch seihen, kräftige Rindfleischbrühe und frische unzerlassene Butter dazugeben, alles aufkochen, gehackte frische Kräuter in die Brühe geben, und wenn die Eingeweide, von denen oben gesagt war, gar sind, gib sie in diese Eierbrühe, laß alles aufkochen, und dann ist es fertig.

## 158. Die Prieſel zu braten

Nimm ſie / vnd leg ſie in ein Waſſer / daß es das Blut herauß zeucht / ſo wirdt es fein weiß / quell es darnach in einem andern Waſſer / ſchier an die ſtatt / daß es nicht voneinander fellet / ſteck es darnach an ein höltzern Spieß / vnd ſchneidt Speck darzwiſchen / nimm das Euterlein von dem Kalb / vnd brat es miteinander / mit dieſem Prieſel / vnd wann du es miteinander gebraten haſt / daß es nicht verbrennt / ſondern fein braun wirdt / vnd wenn du es wilt anrichten / ſo nimm ein braune Brůh von einem Braten / mit einer Hennenbrůh vbergoſſen / ſo wirt die Brůh fein braun / geuß es vber die gebratene Prieſel / auch vber die gebraten Euterlein / ſo iſt es lindt vnd wolgeſchmack / iſt gut zu eſſen Krancken vnnd Geſundten / Vnd nimm kein Gewůrtz darein / weder Pfeffer noch Ingwer / denn die Krancken eſſen nicht gern Gewůrtz / ſintemal es jhnen zu ſtarck iſt / wann man ſolche kleine Speiß viel wůrtzt.

## 159. Poueſen von Kälbern Nieren

Wann der Brat gebraten iſt / ſo ſchneidt die Nieren herauß mit dem Fett / nimm das gelb von Eyern / ein Dotter oder zween / vnnd ein wenig Zimmet / auch geſtoſſen Zucker darein / vnnd ein grůn Petterſilgen / die klein geſchnitten iſt / vnd thu kein Saltz darein / denn es iſt vorhin geſaltzen mit dem Braten / Nimm das alles / vnd hack es klein / biß daß es kalt wirt / ſo wirt es dick werden / vnnd wenn es kalt iſt / ſo behe etliche Schnitten von einem Weck / vnnd behe es nur auff einer ſeiten / vnnd auff der ſeiten / die du haſt abgebehet / ſtreich die Kälbern Nieren / vnnd wenn du es darauff geſtrichen haſt / ſo nimm ein Turdten Pfann / thu lauter Butter darein / vnd laß es zergehen auff einem Feuwr / vnd laß es nicht gar warm werden / vnd thu die Schnitten darein / vnd ſetz es auff ein heiſſe Eſchen / vnd deck es mit einem Hafendeckel zu / vnd ſchůtt glůende Kolen darauff / vnd back es vnter dem deckel / vnnd verbrenns nicht / nimm oben mehr Hitz als vnten / ſo beckt ſichs geſchwindt / vnd ſchaw vnter den Deckel / daß du es nicht verbren-

## 158. Gebratenes (Kalbs)Bries

Lege das Bries ins Wasser und laß es ausbluten, damit es schön weiß wird. Koche es dann in anderem Wasser, aber nur so lange, daß es sich nicht auflöst (sondern ganz bleibt). Stecke es dann an einen hölzernen Spieß zusammen mit Speckstücken, nimm auch das Kalbseuterlein und brate es zusammen mit dem Bries.
Achte darauf, daß sie nicht schwarz, sondern schön braun werden. Für das Anrichten nimm einen braunen Bratsatz, gieß Hühnerbrühe dazu; so wird die Tunke, die du nach dem Braten über Bries und Euter gießt, schön dunkel. Die Speise ist zart und wohlschmeckend und Gesunden wie Kranken bekömmlich. Nur gib (für die Kranken) keine Gewürze daran, weder Pfeffer noch Ingwer, denn Kranke mögen es nicht, wenn ihnen eine solche feine Speise zu stark gewürzt ist.

## 159. Gebackene Semmelschnitten mit Kalbsnieren

Brate ein Kalbsnierenstück, und wenn es gar ist, schneide die Nieren samt Fett heraus. Dann nimm ein bis zwei Eidotter, ein wenig gestoßenen Zimt und Zucker, fein geschnittene Petersilie, aber füge kein Salz dazu, weil der Braten schon gesalzen war. All das hacke mit den Nieren zusammen und laß es abkühlen, dann wird es dick.
Röste einige Semmelschnitten, aber nur auf einer Seite, und auf diese streiche die Kalbsnierenmasse. Danach nimm eine Tortenpfanne, laß darin Butter zergehen, aber laß sie nicht zu heiß werden, lege die Schnitten hinein, stelle die Pfanne auf einen heiß gemachten Steingutnapf, decke einen mit glühenden Kohlen gefüllten Deckel darauf und backe es (mit Oberhitze), aber verbrenne es nicht. Die Oberhitze muß größer sein als die von unten, dann bäckt es schnell. Aber hebe den Deckel öfter und schau nach, damit es nicht verbrennt. So bleiben die Schnitten ganz, und man nennt das Essen „Povesen". Es ist ein herrliches Gericht, das man sogar König und Kaiser vorsetzen kann. Nur nimm dazu keine anderen Zutaten, als hier genannt sind.
Beim Anrichten bestreut man alles mit Ingwerpulver oder Zucker,

neſt / ſo bleibts alſo gantz beyeinander / vnd man nennts Poueſen / Iſt auch ein herrlichs eſſen für König vnd Keyſer / vnd nimm nichts mehr darzů / als hie beſchrieben iſt / vnd wann du es anrichteſt / ſo beſträw es mit Ingwer oder geſtoſſenem Zucker / machſtu es ſüß / ſo beſträw es mit Zucker / machſtu es nicht ſüß / ſo beſträw es mit einem Ingwer / ſo iſt es auff beyde manier gut.

## 160. Gekröß von Genſen

Man bringts mit Eſſig vnd Waſſer zum fewr / machts ab mit Zwybeln vnd Speck in würffel zerſchnitten / vnd zuuor zuſammen abgeſchweiſt / Darnach mit Saffran / Weitzenmehl / pfeffer / zerſtoſſen Ingber / Zucker vnd klein Roſin / beſtrewets mit Zucker / wenn mans wil zum diſch tragen.

**161.** Item / man machts in waſſer gar / geuſt dann die Brůh auff die gantze grůne Erbiſchoten / leſt ſie da mit gar werden / ſtreicht ſie darnach durch einen Haartůchlein / ſo thut man auffs gantze Kröß / machts ab mit zerſtoſſen Pfeffer / Muſcaten / Zucker vnd Buttern / ſo wird die Brůh grůn.

## 162. Teſtes eines Wildenſchweines

Man legt ſie zwey oder drey ſtundt in heiſſe Aſſchen das ſie gahr werden / wenn ſie kalt geworden vnnd beſchnitten ſein / kan man ſie abmachen mit Weineſſig / Pfeffer vnnd Muſcaten / beſtrewet ſie auch mit Muſcaten vnd Saltz / wenn man ſie wil zum tiſch geben.

**163.** Item / macht ſie ab mit gebrantem Brodt oder Kirſchenmuß vnd Zucker / Kaneil / kleinen Roſin vnd zerſtoſſen Negelein / beſtrewet ſie mit Negelein wenn man ſie anrichten wil.

**164.** Item / man kan ſie abmachen mit Stichbirn / Weinbirn / Eyerdottern oder grůnen Kreutern.

je nachdem, ob man es süß haben will oder nicht. Aber wohlschmeckend ist es auf beiderlei Art.

## 160. Eingeweide von Gänsen

Man setzt die Eingeweide mit Essig und Wasser zum Kochen, gibt Zwiebeln und Speck, in Würfel geschnitten und (in der Pfanne) geschwitzt, dazu, ferner Safran, (gebräuntes) Weizenmehl, Pfeffer, Ingwerpulver, Zucker und kleine Rosinen, und wenn man es anricht, wird Zucker darüber gestreut.

**161.** Oder man gart die Eingeweide in Wasser, gießt die Brühe dann auf grüne (Erbsen)Schoten, kocht sie darin, seiht sie danach durch ein härenes Tuch, gießt das über die Eingeweide und gibt zerstoßenen Pfeffer, geriebenen Muskat, Zucker und Butter darüber. Dadurch wird die Brühe grün.

## 162. Wildschweinhoden

Man legt die Hoden zwei oder drei Stunden zum Garen in heiße Asche. Wenn sie kalt geworden sind, werden sie beschnitten und dann zum Anrichten mit Weinessig besprengt und mit Pfeffer und Muskat bestreut, oder mit Muskat und Salz.

**163.** Oder sie werden (in einer Tunke) aus geröstetem (und geriebenem oder aufgeweichtem) Brot oder Kirschmus und Zucker, Zimt, kleinen Rosinen und zerstoßenen Nelken angerichtet, und wenn sie auf den Tisch kommen, bestreut man sie mit (ganzen) Nelken.

**164.** Oder man kann die Hoden in einer Tunke aus Stachelbeeren, Weinbeeren, Eidottern oder frischen (Gewürz) Kräutern anrichten.

# IX. Von Geflügel, zam vnd wild

## Von Wild- und Hausgeflügel

## 165. Gans in condiment

Stoz ein gans an einen ſpiz vnd ſůt daz gekröſe, nim vier eyer geſoten herte vnd nim dor zů eine broſmen ſchönes brotes vnd kůmel dar zů vnd ein wenic pfeffers vnd ſaffrans, vnd nim dri geſoten hůnes lebern. Mals zů ſammene mit ezzige vnd mit hůner ſode, zů mazzen ſur, vnd ſchele zwiboln vnd ſnide ſie důnne vnd tů ſie denne in einen hafen, tů dar zů ſmaltz oder wazzer vnd laz ſie ſieden, daz ſie weich werden, vnd nim denne ſur epfele, ſnit die kern her vz. als die zwiboln gar ſin geſoten, wirf die epfele dar zů, daz ez weich belibe, vnd tů denne daz gemalne vnd die epfele vnd die zwiboln alle in ein phannen, vnd als die ganz gebraten iſt, ſo zů liede ſie, lege ſie in ein ſchön vaz vnd gůz daz condimente dar öber vnd gib ſie hin.

## 166. Ain füllen zu ainer gans

Ain füllin zuo ainer gans. begriffen ain gans und füll dy mit knobloch, geſtoſſen ſpeck und pfeffer. Ouch mach ain füllin von reckolterber und ſpeck und ayer und ain wenig brott vnd gewürcz. ouch niem ſpeck darzuo und grien bieren und reckolterber und peterlin gehackt und zübelen.

## 167. Küniges hůnre

Nim junge gebratene hůnre, hau die an kleine murſel. nim friſche eyer vnd zů ſlahe die, menge dar zů geſtozzen ingeber, vnd ein wenic enys, gůz daz in einen veſten mörſer, der heiz ſi, mit dem ſelben crute, daz tů du zů den eyern, da mit bewirf die hůnre. vnd tů die hůnre in den mörſer und tů dar zů ſaffran vnd ſaltz zů mazzen und tů ſie zů dem viůr. vnd lazze ſie backen glich heiz mit ein wenic ſmaltzes. gib ſie gantz hin, daz heizzent küniges hůnre.

## 165. Gans in einer Tunke

Stecke eine Gans an einen Spieß (und brate sie), das Eingeweide koche. Dann nimm vier hartgekochte Eier, Weißbrotkrume, Kümmel, wenig Pfeffer und Safran sowie vier gekochte Hühnerlebern. Das alles zerstoße zusammen mit Essig, aber nicht zu viel, und Hühnerbrühe. Schäle sodann Zwiebeln, schneide sie in Scheiben, tue sie in einen Topf, dazu Schmalz oder Wasser, gare sie darin. Dann nimm saure Äpfel und schneide die Kerngehäuse heraus. Wenn die Zwiebeln weich sind, wirf die Apfelstücke dazu und laß sie weich werden. Dann schütte Zwiebeln, Äpfel und die zerstoßene Masse aus dem Mörser (zu der wohl auch die gekochten Eingeweide gehören) in eine Pfanne (verrühre alles und laß es aufkochen). Wenn die Gans fertig gebraten ist, tranchiere sie, lege die Teile in eine hübsche Schüssel, gieß die Tunke darüber und reiche das Gericht.

## 166. Füllung für eine Gans

Die macht man so: Man nimmt eine Gans und füllt die (nach dem Braten) mit Knoblauch, Pfeffer und Speck, alles im Mörser zerstampft. Man kann die Füllung auch aus Wacholderbeeren, Speck, Eiern, etwas (geweichtem) Brot und Gewürzen herstellen; oder aus Speck, unreifen Birnen, Wacholderbeeren, Petersilie und Zwiebeln, alles gehackt (und untereinander gerührt).

## 167. „Königshühner"

Junge gebratene Hühner zerlege in kleine Stücke. Dann schlage frische Eier auf, verrühre sie mit gestoßenem Ingwer und Anis, gieß das in einen erhitzten Mörser, gib (gehackte) Würzkräuter dazu und gieß die Tunke über die Hühner. Oder gib die Hühner(stücke) in einen Mörser, füge Safran und wenig Salz hinzu, stelle es aufs Feuer und laß es unter gleichbleibender Hitze in Schmalz backen. Dann reiche die „Königshühner".

## 168. Hünre von Kriechen

Diz heizzent hünre von Kryechen. Man ſol hünre braten vnd ein fleiſch eines ſwines, weich geſoten. vnd gehacket vnder ein ander. vnd nim einen vierdunc roſen dor zů vnd nim yngeber vnd pfeffer vnd win oder ezzig vnd zucker oder honic vnd ſiede daz zů ſammene vnd gibs hin vnd verſaltzez niht.

## 169. Hünre von Rinkauwe

Man ſol ein hůn braten vnd röſte ein vmme ſniten von ſemeln vnd backe diz rot in ſmaltze vnd ſnit bizzen als zů einem brot můſe, zů lide das hůn clein vnd brat ſehs birn, mache ein condimönte von wine vnd von honige, do rip denne würtze in, pfeffer vnd anis, vnd mache ein blat von fünf eyern, ſlach ſie in die pfannen vnd lege denne ienz dor in ſünderlichen vnd lege denne daz blat zů ſammene vnd decke ein ſchüzzeln dor vf vnd kere denne die pfannen ömme, ſnit oben durch das blat vnd gůz daz condiment dor in vnd begůz daz blat niht. diz heizzent hünre von Rinkauwe. vnd gibz hin.

## 170. Von angeleten hünern

Zuo angeleten hünern niem alte hüner und klub die von ainandren nach der lengin und ſchnid das gebrätt davon alſo dass die bain von ainandren belibend und zerhack das gebrätt und tuo brott darzuo und ſpeck und gewürcz und leg es wider an die bain und ſüd das, ſo hauſt du angelaite hüner und tuo die hut darüber und hefft ſy und ſüd ſy denn ſchon; ouch mach ayer und peterlin oder ander ding darunder, da wärend klaine winber guot.

## 168. Hühner auf griechische Art

Dies nennt man Huhn nach Art der Griechen: Man brät Hühner und kocht Schweinefleisch, hackt beides und vermengt es miteinander. Dann fügt man ein Viertel Rosen(wasser), Ingwer, Pfeffer, Wein, Essig, Zucker oder Honig hinzu, kocht alles auf und reicht es. Und nicht zu viel Salz daran tun.

## 169. Hühner nach Rheingauer Art

Ein Huhn wird gebraten. Dann röstet man Semmelschnitten, bäckt sie in Schmalz und schneidet sie in Stücke wie zu einem Brotmus. Dann zerteilt man das Huhn, brät sechs Birnen, macht aus Wein und Honig und geriebenem Pfeffer und Anis eine Tunke. Dann schlage fünf Eier in eine Pfanne, und wenn sie steif geworden sind, schichte alles (Huhn- und Brotstückchen und Birnen) übereinander. Schlag das Eierblatt zusammen, decke eine Schüssel darüber und stülpe alles um (damit das Blatt nicht wieder auseinanderfällt). Schneide in das Blatt oben ein Loch und gieß die Tunke hinein, aber nicht von außen darüber. Dann reiche das „Huhn auf rheingauische Art."

## 170. „Angelegtes" Huhn

Dazu verwendet man alte Hühner, zerlegt sie der Länge nach und schneidet das bratwürdige Fleisch von den Knochen, aber so, daß das Knochengerüst erhalten bleibt. Dann hackt man das Fleisch klein, fügt Brot, (gehackten, zerstoßenen) Speck und Gewürze dazu (verknetet alles zu einer Masse), drückt sie wieder an das Knochengerüst und kocht das Ganze. Dann hast du „angelegte" Hühner. Die Haut (die also zu Anfang abgezogen worden sein muß) ziehe wieder darüber, hefte sie fest und koche alles noch einmal.

Man kann die Anlegemasse auch mit Eiern, Petersilie und anderem bereiten. Es eignen sich kleine Weinbeeren ebenfalls vorzüglich dazu.

## 171. Von zamen Tauben

Gebraten vnd eyngedämpfft Tauben. Brat die Tauben / vnd dämpff ſie eyn mit Zwibeln vnd Wacholderbeer / machs fein ſäuerlich / vnnd würtz es ab mit Pfeffer vnnd Saffran / vnnd dämpffs eyn mit Limonien / es iſt auff beyde manier gut.

172. Item / eyngemachte Tauben mit Weinbeer / vnd kleinen ſchwartzen Roſein / oder mit groſſen Ziweben / vnd nimm Pfeffer darein / oder ein wenig Schweiß / mach es damit eyn / vnd machs ſüß oder gelb / vnd pfeffers / ſo wirdt es auch gut vnd wolgeſchmack.

## 173. Indianiſcher Han

Gliedt den Indianiſchen Han ab / Flügel vnd Diech / füll ein jeglichs beſonder / vnd wenns gefüllt iſt / ſo ſetz es zu / vnd laß an die ſtatt ſieden / Legs auff ein Roßt / breuns ab / vnd mach ein Brüh darzu / es ſey ſaur oder ſüß / iſt es auff beyde manier gut.

174. Item / kanſts grün eynmachen mit Petterſilgen / die wol geſotten vnd durchgeſtrichen iſt / von einem gebehten Schnitten Weck / mit einer Rindtfleiſchbrüh / ſampt der Petterſilgen vnd Lebern. Würtz es ab mit Saffran vnd Pfeffer / ſchaw daß du es nicht verwürtzeſt noch verſaltzeſt / ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack.

## 175. Von einem Kappaun

Du magſt ein Meerrettich geben vber einen Kappaunen / er ſey gebraten oder geſotten / ſo iſt es zierlich vnd gut. Nimm Mandeln / vnd ſtoß ſie mit Knobloch / mach jn darnach ab mit guter Hennenbrüh / vnd geuß darnach vber den gebratenen Kappaunen / das fein dick iſt / ſo iſt es ein gut herrlich eſſen / ſonderlich für die Vngeriſchen Herrn.

## 171. Haustauben

Die Tauben werden erst angebraten, dann mit Zwiebeln und Wacholderbeeren gedämpft, leicht gesäuert und mit Pfeffer und Safran gewürzt. Zum Dämpfen kann man auch Limonien verwenden. Beide Zubereitungsarten sind zu empfehlen.

172. Oder man bereitet die Tauben mit Weinbeeren, Korinthen oder Zibeben zu, gibt Pfeffer daran oder ein wenig Blut; man kann die so entstandene Tunke süß machen, gelb färben oder pfefferig würzen, alles ist gut und wohlschmeckend.

## 173. Truthahn

Trenne vom Truthahn Flügel und Schenkel ab, „Spicke" ein jedes für sich (mit Gewürzen), dann setze sie auf und laß sie gar kochen. Schließlich brate sie auf dem Rost schön braun und bereite dazu eine Tunke, sauer oder süß, auf beiderlei Art ist sie gut.

174. Oder du kannst die Tunke (zum Truthahnfleisch) auch grün zubereiten. Dazu koche Petersilie und seihe sie zusammen mit geröstetem Weißbrot, Rindfleischbrühe und Leber durch. Gewürzt wird mit Safran, Pfeffer und Salz, aber nicht zu scharf, dann ist es gut und wohlschmeckend.

## 175. Kapaun

Du kannst über einen Kapaun, er sei gebraten oder gekocht, eine Meerrettichtunke geben, das ist vorzüglich.
Man kann aber auch Mandeln mit Knoblauch zerstoßen, kräftige Hühnerbrühe dazu geben, das Ganze eindicken und dann über den gebratenen Kapaun gießen. Das ist ein köstliches Essen, ganz besonders nach dem Geschmack der adligen Herren in Ungarn.

## 176. Von Endten

Man bringet ſie mit rotem Wein zum fewr / thut darauff gantze Epffel / Zucker vnd Caneil / beſtrewet ſie mit Zucker wenn man ſie wil zum tiſche geben.

177. Item / man ſchweiſt Eppfel vnd Zwybeln in Butter / thuts ſampt Pfeffer vnd Negelein vber die Endten / leſt durchkochen / beſtrewets mit Pfeffer vnd Saltz wenn mans wil zum tiſche dragen.

## 178. Von einem Haſelhun

Nimm das Haſelhun roh / ſpicks mit Zimmet vnd Negelein / ſtecks an / vnd laß ein wenig braten / daß ein wenig braun wirt / zeuchs darnach vom Spieß / vnd dämpffs eyn mit geſaltzenen Limonien / daß fein ſäurlich wirdt / ſo wirdt es gut vnd wolgeſchmack. Verwürtz vnd verſaltz es nicht / ſo wirt es deſto beſſer.

## 179. Von einem Vaſan

Man ſpickt jhn mit Negelein / ſchneidet Speck dün / dann legt mans auff Pappir / beſprengts mit zerſtoſſen Negelein / Pfeffer vnd Saltz / bindet es zuſammen vmb den Vaſan / ſtichts an ein ſpiß / leſt jhn gar werden / leſts ſo lang biß man jhn wil zu diſch geben drümb / ehe man jhn zu diſche gibt / macht man das Pappir daruon / vnd leſt das Speck darauff liegen / vnd begeuſt jhn mit demſelbigen Bradfeiſt.

## 180. Von Trappen

Die Trappen ſteiffet man erſtlich auff Kohlen vnd bradet ſie langſam / dann ſie haben hart Fleiſch.
Man ſpickt ſie klein / bradet ſie / beſprengt ſie mit Zucker vnd Caneil / wenn man ſie wil zum diſch tragen.

181. Item / man ſeudet ſie halb gar in Waſſer vnd Eſſig / thut darauff

## 176. Ente

Man kocht sie in Rotwein und legt (wenn sie gar ist) ganze Äpfel darauf, gibt Zucker und Zimt darüber, und wenn sie auf den Tisch kommt, wird sie (nochmals) mit Zucker bestreut.

177. Oder man schwitzt Äpfel und Zwiebeln in Butter, gibt Pfeffer und Nelke dazu, läßt es aufkochen, gießt es über die Ente und bestreut sie vor dem Auftragen mit Pfeffer und Salz.

## 178. Haselhuhn

Das Haselhuhn wird roh mit Zimtstücken und Nelken gespickt, am Spieß leicht braun gebraten, danach in gesalzenen Limonien gedämpft, damit es einen zart-säuerlichen Geschmack bekommt, und so mundet es trefflich. Wenn man nicht zu stark würzt und salzt, schmeckt es umso besser.

## 179. Fasan

Man spickt den Fasan mit Nelken, schneidet dünne Speckscheiben, legt sie auf Papier, streut zerstoßene Nelken, Pfeffer und Salz darüber, schlägt den Fasan in das Papier ein, bindet es fest, steckt ihn an einen Spieß und brät ihn gar. Wenn man ihn auftragen will, entfernt man das Papier, legt die Speckscheiben auf den Fasan und begießt ihn mit dem (aufgefangenen) Bratfett.

## 180. Trappen

Die Trappen werden zuerst auf glühenden Kohlen angebraten und dann langsam (am Spieß) gebraten, denn sie haben sehr festes Fleisch. Sie werden zum Braten gespickt und bevor sie zu Tische kommen, mit Zucker und Zimt bestreut.

181. Oder man kocht die Trappe in Wasser und Essig halb gar, gibt Salz und Rosmarin dazu, dann brät man sie unter (ständigem) Begießen mit Butter. In einer Bratpfanne bereitet man eine Tunke aus Weinessig, Pfeffer, Nelke, Muskat- und Ingwerpulver und begießt den Fasan damit, wenn er auf die Tafel kommt.

Saltz vnd Roßmarien / darnach bradet man jhn / begeuſt jhn mit Buttern / thut in die Bradpfannen Weineſſig / Pfeffer / Negelein / zerſtoſſen Muſcaten vnd Ingber / begeuſt jhn damit / wenn man jhn wil zum diſch tragen.

## 182. Braten vom Pfawen

Man füllet jhn mit Quitten / Birn / Dattelen / groſſem Roſin / Schwetzken / vngeſchmultzen Buttern / Pfeffer / Muſcatenblumen vnnd ein par Leffel fol zerſchmultzen Buttern / ſpeckt jn klein vnd bradet jhn / man bradet auch Deig in Buttern / legt darümbher / beſtrewet jhn dann mit Zucker vnd Caneil / gibt jhn warm zum diſch.

## 183. Vom Schwan

Man ſteiffet einen Schwan / ſpickt jhn mit gantzen Negelein / bradet vnd begeuſt jhn mit Buttern / wenn er bald gar iſt / beſprengt man jhn mit Negelein / Pfeffer / Muſcaten vnd Saltz / leſt jhn darnach gahr / vnnd wider kalt werden / vnnd beſprengt jhn wider mit genanten Gewürtz.

184. Item / man ſpickt jhn klein mit Speck / bradet / begeuſt jhn mit Buttern / vnd beſprengt jhn mit Saltz / darnach thut man in einen Hauen roten Wein / kleinen Roſin / Bradfeiſt / Zucker / Caneil vnd Negelein / leſts auffſieden biß auff die helffte / vnnd gibts vber den gebraten Schwan / gibt jhn kalt oder warm zu diſch.

## 185. Vom Adler

Nimm den Adler / rupff jn nur in der mitten / laß die Federn am Kopff / Halß vnd Schwantz / brat jhn alſo gantz / wenn er gebraten iſt / ſo ſetz jn in eine Gallrat / ſo iſt er ſchön vnd zierlich.

## 182. Pfauenbraten

Der Pfau wird mit Quitten, Birnen, Datteln, großen Rosinen, Zwetschgen, ungeschmelzter Butter, Pfeffer, Muskatblüte und ein paar Löffel voll Schmelzbutter gefüllt, fein gespickt und gebraten. Man kann ihn auch in einer Butterteighülle braten und dann, mit Zucker und Zimt bestreut, warm auf den Tisch bringen.

## 183. Schwan

Man brät einen Schwan über glühender Kohle scharf an, spickt ihn mit ganzen Nelken, brät ihn unter Begießen mit Butter (am Spieß), und wenn er fast gar ist, streut man pulverisierte Nelken, Pfeffer und Muskat sowie Salz darüber, brät ihn durch, läßt ihn kalt werden und bestreut ihn dann (wenn man ihn kalt serviert) wiederum mit den genannten Gewürzen.

184. Oder man spickt den Schwan fein mit Speck und brät ihn (am Spieß), begießt ihn mit Butter und bestreut ihn mit Salz. Man gibt dann Rotwein in einen Topf, dazu kleine Rosinen, Bratfett, Zucker, Zimt und Nelken, läßt alles bis auf die Hälfte (der Flüssigkeit) herunterkochen und gießt die Brühe über den gebratenen Schwan. Er wird kalt oder warm aufgetragen.

## 185. Adler

Rupfe den Adler nur am Rumpf, die Federn an Kopf, Hals und Schwanz laß stehen. Dann brate ihn (d.h. den Rumpf), und wenn er fertig ist, setze ihn in eine Gallerte; so ist er (mit seinem Federschmuck) hübsch anzusehen und ziert (die Tafel).

# X. Von kleinen Vögeln

Von kleinen Vögeln

## 186. Reckolterfogel

Niem reckolter fogel, die ſuber beraitt ſind und ſo du ſy gewaideſt, ſo ſtoss den magen alſo ganz wider in und erwelle in ainer guoten flaiſchbrüge; darnach röſt in ainem ſchmalz und niem aines kalbes oder aines ſchauffes leber und ſtoss in ainem morſer und als vil prottes darzuo und güss daran ain wenig win und eſſich und ſchlachs durch ain tuoch, bewürcz und färbs wol und erwöls in ainer pfannen und gib die reckolter fogel darin.

## 187. Von Wachtelen

Seud die wachtelen ſchon / bereyt ſie in einer fleiſch brů / thů ſie auß inn einen mörſer / reib lebkuchen / käß vnd weißbrot darunder / treibs durch mitt wein vnd wachtelbrů / erwell es in einer pfannen / machs ab mit würtz vnd ſaltz / Strew imber am anrichten darauff.

## 188. Wie man Kramet vögel kochen ſoll

Nimb ein Krametvogel / brat jn von erſten wie ſichs gepürt / miſche nachmals aneinander mandel wolgeſtoſſen / beſpreng es mit ſaltz / inn ainem brülin von Agreſt / thů ein wenig Imber vnd Körlin dran / ſeich es durch inn ainen hafen / laſſe es ein wenig ſieden / geüſſe es darnach in ein andern hafen / darinn die gebratne Kramet vögel ſeind / Etlich mainenn / der Pomerantzen ſafft ſey beſſer darauff getruckt / dann güte ſüſſe gewürtze daran geſprengt.

## 189. Wie man klaine vögelen berait

Klaine vögelin / beropfft / aber nicht außgenommen / mag man wicklen in ein weinſtock blat / beſprengen mit wenig ſaltz / Fenchel vnd ſpecklin / vnnd mit warmer eſchen / vnd kolen zubecken vnd verſcharren / habens in ainer halben ſtund gar gnůg / wilt du ſie aber gebraten / bind allwegg vier zůſamen / mit den häubtlin vnd füßlin an den ſpiß / ſtich ſie nicht durch / wurdſt ſonſt nicht viel zů eſſen an jn befinden / zů letſt treffen etlich ſie mit ſpeck.

## 186. Krammetsvögel

Weide die vorbereiteten (gerupften) Krammetsvögel aus, lege die Mägen wieder hinein und koche die Vögel in guter Fleischbrühe, bis sie gar sind. Dann röste eine Kalbs- oder Schafsleber in Schmalz, stoße sie zusammen mit ebenso viel Brot in einem Mörser, gieß etwas Wein und Essig dazu, seihe alles durch ein Tuch, würze und färbe es gut, laß es in der Pfanne noch einmal aufkochen, lege die Krammetsvögel in diese Tunke und reiche sie.

## 187. Wachteln in einer Tunke

Koche die Wachteln in einer Fleischbrühe gar und nimm sie dann heraus. In einem Mörser mische geriebenen Lebkuchen, Käse und Weißbrot, gieße Wein und etwas von der Wachtelbrühe dazu, seihe alles durch in eine Pfanne, laß es aufkochen, gib Gewürze und Salz dazu und richte die Wachteln, die mit Ingwerpulver betreut werden müssen, (in dieser Tunke) an.

## 188. Krammetsvögel gekocht

Nimm Krammetsvögel und brate sie wie üblich. Gib dann gestoßene Mandeln, mit Salz bestreut, in eine Agresttunke, füge ein wenig Ingwer und Zimt hinzu, seihe es durch in einen Topf, laß es ein wenig kochen, fülle es dann in einen anderen Topf um, in dem die gebratenen Krammetsvögel liegen.
Einige meinen, es sei (beim Anrichten) besser, Pomeranzensaft darüber zu gießen, als sie mit süßem Gewürz zu bestreuen.

## 189. Zubereitung kleiner Vögel

Kleine Vögel, nachdem sie gerupft, aber nicht ausgenommen sind, kann man in Weinblätter wickeln, sie mit ein wenig Salz und Fenchel bestreuen, mit Speckscheiben belegen und sie dann (in einer bedeckten Pfanne) in heißer Asche oder glühenden Kohlen eine halbe Stunde garen.
Willst du sie aber gebraten haben, so binde jeweils vier an Köpfen und Füßen zusammen, stecke sie nicht einzeln an den Spieß, weil

## 190. Fegel jn ainer ſchwartzenn brye

Nim die fegel vnd yber brye ſy zum erſten jn ainem geſottnen waſer daus dan jn ain ſaubern hafen vnd dau ain ſchmaltz dar an vnd nim pfefer ain guott dayl vnd ain ſyeſen wein vnd ſo fil fleſch brye daus dan an die fegel haſt du dan kein ſyeſen wein ſo nim ſunſt ain vnd das mer zucker dar ein dauſt jm recht ſo wirt die brye ſchwartz.

## 191. Gefilt fegel zu machen

Machs alſo nim klaine waldvegellen ergreiff ſy mit ainem finger vnnd fils mit airen thu ain wenig geſtoſſen enis vnnd krametber darunder das ſy mit ſchmecken lass den vegellen die fieß vnnd kopff ſteck ſy an ainen ſpisß vnnd prat ſy nit zu tir / vnnd mach ain ſieſſe brie an die vegel jn die ſchiſſel mit rainfal alſo mag man die andern vegel auch villen.

## 192. Klaine fegellen ainzumachen

Nim klaine vegellen ſeudt die jn ainer fleſchbrie / darnach nim die ſelben vegel ain tail vnnd ſtoß die jn ainem merſer thu auch darzu ain wenig krametper vnnd kimich vnnd ſtreichs durch ain tuch / vnnd gewirtz woll lasß dan ſieden jn ainer pfannen vnnd geusß an die geſotten fegel folgents lasß wider ain wall thon vnd anainander ſieden.

## 193. Von Lerchen

Lerchen in einer lautern Brůh gekocht. Nimm die Lerchen / vnd quell ſie in lauterm Waſſer / ſäuber ſie auß / ſeig ein gute Hennenbrůh darůber / thů Petterſilgen Wurtzel vnnd Muſcatenblůt darein / laß es damit ſieden / vnd daz die Hennenbrůh ein wenig feißt ſey. Wenn du wilt anrichten / ſo nimm gebehet Schnitten Brot von einem Weck / richt die Lerchen fein darauff an / ſo iſt es gut vnnd wolgeſchmack. Oder du kanſts wol anrichten ohne Brot. Denn einem krancken Menſchen graußt vor dem Brot.

sonst nicht viel an ihnen zu essen übrig blieb (sie würden verschmoren). Zuletzt belege einige Vögel mit Speckscheiben.

## 190. Vögel in dunkler Tunke

Überbrühe die Vögel zunächst mit kochendem Wasser, lege sie dann in einen sauberen Topf, gib Schmalz dazu und eine Portion Pfeffer, süßen Wein und die gleiche Menge Fleischbrühe. Hast du keinen Süßwein, so nimm einen anderen und füge zum Süßen Zucker hinzu, so wird die Tunke dunkel.

## 191. Gefüllte Vögel

Die macht man so: Man faßt kleine Waldvögel mit den Fingern, füllt sie mit (gekochten und gehackten) Eiern und etwas gestoßenem Anis und Wacholderbeeren, daß sie davon den Geschmack annehmen. Kopf und Füße läßt man an den Vögeln, steckt sie an einen Spieß und brät sie, aber laß sie nicht trocken werden. Dann bereitet man dazu eine süße Tunke mit Süßwein.
So kann man auch andere Vögel füllen.

## 192. Kleine Vögel zuzubereiten

Nimm kleine Vögel und koche sie in einer Fleischbrühe. Dann nimm etwas Fleisch davon (samt ein wenig Brühe), stoße es zusammen mit Wacholderbeeren und Kümmel in einem Mörser, seihe es durch ein Tuch, würze es gut, laß es in einer Pfanne aufkochen, gieße es über die Vögel und laß alles noch einmal aufwallen.

## 193. Lerchen

Die Lerchen werden zuvor in klarem Wasser gebrüht, ausgenommen, mit kräftiger Hühnerbrühe übergossen, dazu kommt Petersilienwurzel und Muskatblüte, und dann werden die Lerchen darin gekocht. Die Hühnerbrühe kann ruhig ein bißchen fett sein. Beim Anrichten legt man die Vögel auf geröstete Weißbrotschnitten, so ist es gut und wohlschmeckend. Du kannst aber auf die Brotunterlage verzichten, namentlich bei Kranken, die Brot nicht mögen.

## 194. Von Kramatsvögeln

Eyngemachte Kramatsvögel mit Petterſilgen Wurtzel / Nimm die Vögel / vnd quell ſie wol / vnnd ſäuber ſie auß / geuß darüber ein gute Rindtfleiſchbrüh / auch Muſcatenblüt / vnnd ein wenig eyngebrennt Mehl / vnnd Petterſilgen Wurtzel / fein klein geſchnitten / Laß das miteinander ſieden / thu friſche vngeſchmältzte Butter darein / vnd laß darmit ein ſtarcken Sudt auffthun / ſo wirt es weiß vnnd wolgeſchmack von der Butter / Vnnd ſolche Speiß magſtu ſaur machen / oder ſüß laſſen. Auch mit Limonien eyngemacht / daß weiß vnd ſaur bleibt / iſt es gut vnd wolgeſchmack.

## 195. Von Droſſeln / Sprenen vnd kleinen Vogeln

Man kocht ſie in Rinder / oder Kappaunen brüh.
Man macht ſie ab mit Zucker/Wein vnd Zwybeln mit Epffel in Butter abgeſchweiſt / beſtrewet ſie mit Negelein vnnd Zucker wenn man ſie wil zum tiſche dragen.

**196.** Item / man ſchweiſt ſie mit Speck in ſcheiben zerſchnitten vnd ſchlegt Eyer darauff.

**197.** Item: man backt die Vogel mit Eyern / wendet ſie dann ſampt dem kuchen vmb / ſchlegt drey oder vier Eyerdotter mit Eſſig darüber / beſtrewet ſie mit Zucker / Caneil vnnd Saltz wenn mans wil zum tiſche dragen.

**198.** Item / man macht ſie ab mit Iſopen vnnd Timean durch einander gehackt.

**199.** Item / man ſticht ſie an höltzen ſticken / oder kleine Vögel ſpiß / vnnd ſticht dar Speck zwiſchen ein / begeuſt ſie mit Buttern / beſtrewet ſie mit Saltz wenn man ſie wil zu diſch tragen.

**200.** Item / man ſteiffet Wachteln auffkohlen / bewindet ſie erſtlichen mit Speck / darnach mit Weinbirnblettern / begeuſt ſie mit Buttern oder Bradfeiſt / wenn man ſie wil zum diſche tragen.

## 194. Krammetsvögel

Zu Krammetsvögeln, mit Petersilienwurzel zubereitet, werden die Vögel zuvor gebrüht, dann ausgenommen, mit kräftiger Rindfleischbrühe übergossen, und dazu gibt man Muskatblüte, etwas gebranntes Mehl und feingeschnittene Petersilienwurzel. Das läßt man miteinander kochen, tut frische ungeschmelzte Butter dazu und läßt es noch einmal kräftig aufwallen. So wird es durch die Butter hell und wohlschmeckend.
Man kann das Gericht sauer oder süß halten. Auch mit Limonien gesäuert (wodurch es hell bleibt) ist es gut und schmeckt vorzüglich.

## 195. Von Drosseln, Staren und anderen kleinen Vögeln

Gekocht werden sie in Rinder- oder Kapaunenbrühe. Aus Zucker, Wein und in Butter geschwitzten Zwiebeln und Äpfeln bereitet man dazu eine Tunke, und wenn sie aufgetragen werden sollen, bestreut man sie mit Zucker und (gestoßenen) Nelken.

**196.** Oder man schwitzt die Vögel (nach dem Kochen) in Speckscheiben und schlägt Eier darüber.

**197.** Oder man brät die Vögel (nach dem Kochen) zusammen mit Eiern (in einer Pfanne), schlägt die Eierdecke um die Vögel, verrührt drei oder vier Eidotter mit Essig, gießt das darüber und bestreut es vor dem Auftragen mit Zucker, Zimt und Salz.

**198.** Oder man hackt (frischen) Ysop und Thymian miteinander und streut das über die Vögel.

**199.** Oder man steckt die Vögel an einen Stock oder einen kleinen Vogelspieß, jeweils etwas Speck dazwischen, begießt sie beim Braten mit Butter und bestreut sie vor dem Anrichten mit Salz.

**200.** Oder man brät Wachteln über glühenden Kohlen scharf an, umwickelt sie dann zuerst mit Speck, danach mit Weinlaub (und brät sie gar). Wenn sie aufgetragen werden sollen, begießt man sie mit Butter oder Bratfett.

## 201. Ein faſt gut Eſſen von kleinen vnd groſſen Vögeln / ſonderlich wann ſie alt ſeynd

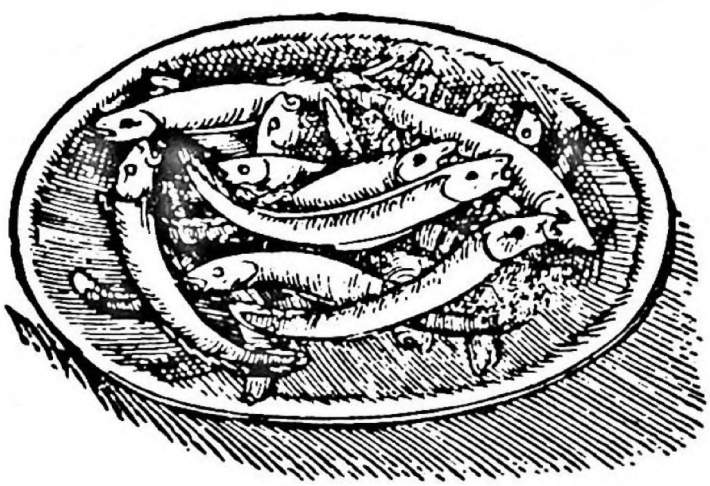
Nimb die Vögelein / ſo man Spießvögelein heiſt / als Fincken vnd dergleichen / bereit vnd waſch ſie ſauber auß / thu halb Wein vnd Waſſer daran / vnnd laß einen wall thun darnach wirffs in heiß Schmaltz / machs braun / vnder deſſen ſchäle ſüſſe Aepffel / oder andere die ſo hart ſind / daß ſie nicht leichtlich zu einem Brey werden: Du magſt auch wol Birnen nemen / die gar ſüß vnd geſchlacht ſind / ſchneits wie Rüben / nit gröſſer / wirffs darnach ins heiſſe Schmaltz / vnd machs ſchön Braun / nach demſelben ein wenig weiß brot / thu den Zeug allen miteinander in eine kachel die recht / vnd thu ſüſſe Würtz / ſampt Saffran vnd der brüh darin du die Vögel geſchupfft darzu / iſt der nit genug / mehr es mit Wein vnd Fleiſchbrüh / laß kochen wie recht iſt / daß ſie ein brühlein haben / als wann man ein zarte brüh von geſchnittenen Mandeln vnd ſolchs Zeugs machen wolle / thu auch Weinbeer vnnd etwas ſüſſes darzu / wiltu / ſo laß alſo. Du magſt es auch alſo in ein Zwifel die rund geſchnitten einmachen / auch in ein Lebkuchenbrühlein / auch in ein ſchwartz Nägelbrühlein oder Pfefferlein: Alſo auch mit gebehetem Brot vnnd einer Hünerleber / wie du von den Hünern findeſt / auch in grünes Kraut / beſtrewe es mit Zimet / alle gattung die gelb vnd ſüß ſind / machs recht in dem Saltz.

## 201. Ein sehr gutes Essen aus kleinen oder großen Vögeln, namentlich, wenn es sich um alte Tiere handelt

Nimm die sog. Spießvöglein, wie Finken und andere, bereite sie vor (rupfe sie) und weide sie aus, übergieße sie mit Wein und Wasser zu gleichen Teilen, laß sie aufkochen, dann wirf sie in heißes Schmalz und laß sie braun werden.
Inzwischen schäle süße Äpfel oder solche, die nicht leicht zerkochen, oder nimm Birnen, die süß und dazu geeignet sind, schneide sie in Stücke, wie man das mit Rüben tut, nicht größer, wirf sie in heißes Schmalz und bräune sie schön, gib etwas Weißbrot dazu, schütte alles in ein geeignetes Gefäß, füge süße Gewürze und Safran und von der Brühe dazu, in der die Vögel aufgekocht worden sind. Wenn die nicht ausreicht, verlängere mit Wein oder Fleischbrühe. Dann koche alles, wie es üblich ist.
Will man eine Tunke dazu haben, so nimm eine zarte Brühe und gib geschnittene Mandeln oder Ähnliches sowie Weinbeeren und süßes Gewürz dazu. Aber wenn du keine Tunke willst, so laß das.
Man kann auch eine Tunke mit Zwiebelscheiben, eine Lebkuchen-, Nelken- oder Pfeffertunke dazu bereiten.
Oder man macht eine aus geröstetem Brot und Hühnerleber (die durch ein Sieb gerührt werden), oder aus grünen Kräutern, oder man bestreut die Vögel mit Zimt, oder man gießt alle Art (von Tunken) darüber, die hell und süß sind. Aber nicht zu viel salzen!

# XI. Von Fiſchen

## Von Fischen



## 202. Von gefülten hechden

Gefülte hechede ſol man alſo machen: man neme gefüge hechede vnd ſchüpe die vnd löſe in abe den darm zů den oren vz. nim viſche, welcher künne ſie ſin, vnd ſüde ſie vnd lazze vz daz gerete, ſtozze ſie in eime mörſer, hacke dar zů ſalbey, pfeffer, kümel vnd ſafran geſtozzen, ſaltz ſie zů mazzen, da mit fülle man die hechde vnd beſprenge ſie vzzen mit ſaltze. backe in vf eime hülzinen roſte vnd brat in gar ſchone.
Alſo mahtu in auch machen mit eyern.

## 203. Von friſchen elen

Nim friſche ele vnd waſche in abe den ſlim mit kalter aſchen, löſe in abe die hut bi dem haupte vnd zöch die nider bis an den zagel. hacke ſalbey vnd peterſilien vnd tů dar zů geſtozzen ingeber, pfeffer, enis vnd ſaltz zů mazzen. wirf vf die ele vnd zöhe die hut wider öber, beſprenge die ele vzzene mit ſaltze vnd brat ſie gar vf eime hülzinen roſte vnd gib ſie hin.

## 204. Ein anderes

Nim friſche ele, zůch in abe die hut vnd ſnit abe daz haubt, laz ſie gar ſieden vnd tů her vz die grete, ſtoz krut, eyer vnd ſchöne brot, vnd mit dem ale hacke ſalbey. dar zů fulle die hut ynd brat in vnd vüge daz haubt zů dem ale. cleide in mit einem dünnen teige. vnd ein blat von eyern vnd mach in druf, röſtin vnd gib in hin.

## 205. Diz iſt ein gůt ſpiſe von eime lahs

Nim einen lahs, ſchabe im abe die ſchüpen, ſpalde in vnd ſnit in an ſtücke. hacke peterlin, ſelbey, nim geſtozzen yngeber, pfeffer, enys, ſaltz zů mazzen, mache eynen derben teyk noch der grözze der ſtücke vnd wirf daz krut vf die ſtücke vnd bewirke ſie mit dem teyge. kanſt du ſie geſtemphen in ein forme, daz tů. ſo mahtu machen hechde, förheln, braſmen, vnd backe ieglichez beſunder in ſime teyge.

## 202. Gefüllter Hecht

Gefüllten Hecht bereitet man so: Man schuppt geeignete (wohl hinreichend große) Hechte und zieht ihnen die Innereien durch die Kiemen heraus.
Dann nimmt man Fische verschiedener Sorten, kocht sie, löst das Fleisch von den Gräten und zerstampft es in einem Mörser, gibt gehackten Salbei, Pfeffer, Kümmel und Safran dazu, auch etwas Salz, und füllt die Hechte mit dieser Masse, bestreut sie außen mit Salz und brät sie auf einem Rost über Holzkohlenfeuer.
Man kann (wohl für die Fülle) auch Eier verwenden.

## 203. Frische Aale

Entferne mit kalter Asche den Schleim von der Haut und ziehe diese vom Kopf bis zum Schwanz ab. Dann hacke Salbei und Petersilie, füge gestoßenen Ingwer, Pfeffer, Anis und ein wenig Salz hinzu. Mit diesem Gemisch bestreue das Fleisch, zieh die Haut wieder darüber, streue noch etwas Salz darauf, brate den Fisch über Holzkohle auf einem Rost und reiche ihn.

## 204. Ein anderes (Rezept)

Ziehe frischen Aalen die Haut ab, entferne den Kopf, laß sie dann kochen und löse die Gräte heraus. Dann stoße Würzkräuter, Eier und Weißbrot, hacke das Aalfleisch zusammen mit Salbei, (vermenge alles miteinander), fülle mit dieser Masse die Haut und brate (den gefüllten Fisch). Den Kopf fügt man (vor dem Anrichten) wieder an.
Man kann auch einen Eierteig bereiten, ihn um den Aal schlagen, ihn darin braten und so servieren.

## 205. Eine leckere Speise von Lachs

Schuppe einen Lachs und zerlege ihn in Stücke. Vermenge gehackte Petersilie, Salbei, gestoßenen Ingwer und Pfeffer, Anis und eine Prise Salz miteinander und streue diese Mischung auf die Lachsstücke.

## 206. Von eime berſich

Dar zů ſolt du nemen einen berſich gebeizt in ezzig, vnd wirf in denn in milich, die do ſi von mandel gemachet, mit ris mele wol gemenget vnd ein wenic ſmaltzes dor in geton vnd mit erwellet. Daz iſt gar gůt, vnd verſaltz niht.

## 207. Ain karpfen jn lemane gemacht

So nim ain karpfen ſchneyt jn am rugen auf vnd ſchyept jnn das er gantz beleyb vnd ſeut jn alſo gantz auf die ſtat dar nach nim ain wenig ſemer fiſch brye vnd ain ſyeſen buter vnd ain eſich vnnd edech lemone zerſchniten auch mußgat blye vnd pfefer zu ſamen jn ain pfanen vnd las es durch ain ander ſyedenn vnd geuß yber den karpfen jn ain ſchyſel vnd giebs waram auf den diſch.

## 208. Zwyfel fiſchla

So nim ain zwyfel ſchneyts jn nit zu klain vnd reſt jn jm ſchmaltz das er lindt werdt vnd geuß dan ain gutten wein dar an vnd ain wenig eſich vnd ſaltz vnd verſauch das recht am ſaltz ſey vnd gilbs vnd dau ain jmber vnd rerla vnd negala dar an vnd zucker vnd las an ain ander ſyedenn ain gutte weyl das der zwyfel lindt wert den ſchit die fiſchla lebattig daran vnnd las ſyeden bys gnoug hautt.

## 209. Ain fiſch zu machen geſotten gepraten vnnd gebachen

Machs alſo zeuch die derm heraus durch die airen / vnnd ſchneid jm ein wenig den bauch auff / nim ein ſchen weisß leinin tuch vnnd wind das mitten vmb den fiſch ſchneid krinellach vmb den ſchwantz ſaltz jn wirff mell darauff vnd thu ſaltz auch jn fiſch / vnnd leg jn auff ain roſt hab wein vnnd eſſich jn ainer pfannen / das die brie ſiedt vnnd woll geſaltzen ſey / begeuß den fiſch auff das diechlin ſo gat die brie dardurch auff den fiſch / ker jn offt vmb begeuß das tail mit ſchmaltz daran das mell jſt wurffs darauff vnnd das foder

Dann bereite einen ungesäuerten Teig, (mangele ihn aus), schneide ihn so zurecht, daß du damit die Lachsstücke umhüllen kannst (und brate sie).
Man kann aber alles auch in eine Form geben (und darin bakken).
Auf solche Weise kann man auch Hecht, Forelle und Braß zubereiten.

## 206. Vom Barsch

Barsch wird in Essig gebeizt, dann in eine Mandelmilch gegeben, Reismehl und etwas Schmalz dazugetan und dann gekocht. Das schmeckt gut; aber nicht zu viel Salz daran tun.

## 207. Karpfen in Limonien

Schneide einen Karpfen über den Rücken in zwei Teile, schuppe diese und koche sie, aber nur so lange, daß sie nicht zerfallen. Dann schöpfe ein wenig von der Karpfenbrühe in eine Pfanne, gib süße Butter, etwas Essig, eine große Menge zerschnittener Limonien, Muskatblüte und Pfeffer dazu und koche alles. Diese Tunke gieß über den Karpfen in der Schüssel und reiche ihn warm.

## 208. Zwiebelfisch

Schneide eine Zwiebel nicht zu klein, dünste sie in Schmalz weich, dann gieße guten Wein und ein wenig Essig daran, gib auch Salz dazu, achte aber auf die rechte Menge, färbe es gelb, füge Ingwer, Zimt, Nelken und Zucker dazu und koche alles eine bestimmte Zeit, damit die Zwiebel ihre Schärfe verliert. Dann wirf die Fische lebendig in diese Brühe und koche sie, bis sie gar sind.

## 209. Fisch gekocht, gebraten und gebacken zugleich

Geh so vor: Zieh den Fischen die Därme durch die Kiemen heraus, schneide ihnen den Bauch ein wenig auf, salze sie innen und außen. Dann wickle ein Leinentüchlein um die Mitte des Fischleibs und das Schwanzstück kerbe ein und bestreue es mit Mehl.

lass alſo praten / bewar yedes tail nach ſeiner masß / ſo wirt das geſotten tail ſchen vnnd gut wart ſein nun woll mit dem gieſſen vnnd der glut vnnd wan er alſo geſotten gebachen vnnd gepratten jſt ſo thu das tuch wider daruon / gibs kalt oder warm.

## 210. Gebackene Karpffen mit Zwibelgeſcharb

Nimm Zwibeln / vnd ſetz ſie zu einem Waſſer / vnd laß ſie gar ſieden / biß ſie weich werden / wenn ſie geſotten / ſo ſchůt ſie auff ein Durchſchlag / hack ſie darnach fein klein / nimm heiſſe Butter / vnd ſchweiß ſie darinnen / pfeffer vnd gelb ſie / thu darein kleine ſchwartze Roſein / vnd ein wenig Eſſig / vnnd laß ein wenig ſieden / ſo wirt es gut vnd wolgeſchmack / geuß das Geſcharb vnter oder vber die Backfiſch / wie du es haben wilt / ſo iſt es ein gut Eſſen.

## 211. Foren

Du kanſt vber ein gebraten Foren / die warm iſt / ein Kapernbrůh machen. Nimm ein wenig Erbsbrůh vnd friſche Butter / ein wenig geſtoſſen Pfeffer / vnnd ein wenig Eſſig / ſeudt das miteinander ſampt den Kapern / geuß darnach vber die gebratene Foren / daß fein warm auff einen Tiſch kompt.

## 212. Gebackene Hecht

Nimm Meerrettich / vnd geſchelte Mandeln / reib oder ſtoß ſie / zerlaß ſie mit Weineſſig vnd Erbsbrůh / thu ein wenig Milch vnnd Meybutter darein / laß darmit nur warm werden / thu auch ein wenig Saltz darein / ſo kanſtu es darnach vnter die gebackene Fiſch geben / oder darůber. Wiltu es aber einem Vngeriſchen Herrn kochen / ſo muſtu Knobloch darvnter nemmen / oder new Nůß / die fein geſchelet vnd weiß ſeyn / mit dem Knobloch geſtoſſen / vnd mit einer Erbsbrůh zerlaſſen / vnter oder vber die Backfiſch geſchůt / iſt es auff beyde manier gut.

Lege den Fisch auf den Rost. In einer Pfanne bereite eine Tunke aus Wein und Essig, gib auch Salz dazu und gieß davon auf den Fisch an der Stelle, wo er mit dem Tüchlein umwickelt ist; so sikkert die Tunke hindurch auf das Fleisch. Das bemehlte Stück begieß mit Schmalz, das Vorderstück laß auf gewöhnliche Art braten. Aber wende den Fisch öfter um.
So wird jeder Teil des Fisches auf eine besondere Art zubereitet; aber besonders gut wird der gesottene Teil (in der Mitte). Das Begießen und Drehen über der Glut muß jedoch sehr sorgfältig geschehen.
Wenn der Fisch auf diese Weise zugleich gesotten, gebacken und gebraten ist, wickle das Tuch ab und reiche ihn, entweder warm oder kalt.

## 210. Gebackener Karpfen mit Zwiebelgehäck

Koche Zwiebeln in Wasser weich, schütte sie dann auf einen Durchschlag (zum Abtropfen), hacke sie klein, schwitze sie in heißer Butter, gib Pfeffer und Safran dazu, ferner Korinthen und etwas Essig, laß es aufkochen, dann wird es gut und wohlschmekkend.
Dieses Gehäck lege (beim Anrichten) unter den gebackenen Karpfen oder bestreue ihn damit, ganz nach Belieben. Aber ein köstliches Essen ist es auf jeden Fall.

## 211. Forellen

Über eine gebratene Forelle, die warm gereicht werden soll, kannst du eine Kaperntunke bereiten. Dazu nimm ein wenig Erbsbrühe, gib frische Butter, gestoßenen Pfeffer und ein wenig Essig dazu und koche das mit Kapern auf. Gieß es über die gebratenen Forellen, wenn du sie warm auf den Tisch bringst.

## 212. Gebackener Hecht

Nimm Meerrettich und geschälte Mandeln, reibe oder zerstoße sie, gib sie in Weinessig mit Erbsbrühe vermischt, tue etwas Milch, Maibutter und Salz hinein und laß es warm werden. Darin kannst

## 213. Von Fohren

Man nimbt ſie auß / legt ſie in heiſſen Weineſſig / darnach ſeud man ſie in Waſſer haſtig ab / gibt ſie in ein Silber / deckt ſie zu / gibt ſie warm zu tiſch / ſetzet Weineſſig dabey.

214. Item / man macht ſie ab mit Wein / Zucker / kleinem Roſin / zerrieben Brot / zerſtoſſen Ingber / Muſcaten vnnd Saffrahn / beſtrewet ſie mit Kaneil vnnd Zucker / wenn man ſie wil zum tiſche geben.

215. Item / man macht Stichbirn ab mit Wein / Buttern vnnd zerſtoſſem Ingber / gibts vber die gebraten Fohren.

216. Item / man rürt Eyer mit Buttern vnd zerriebenem Brodt / hackts mit zerſtoſſenem Ingber / Pfeffer vnd Saltz / füllet die Fohren damit / bratet vnd begeuſt ſie mit Buttern / vnd beſprengt ſie mit Saltz / wenn man ſie wil zu tiſch geben.

## 217. Von Kabbulawen

Man ſeud jhn in Waſſer / darnach legt man jhn auß dem Waſſer in eine Schüſſel / leſt das Waſſer rein ablauffen / gibt darüber zerſchmultzen Buttern / grüne Peterſilgen vnd Senff.

## 218. Von Hering

Nimm die Hering / mehl ſie wol / vnnd back ſie geſchwindt auß heiſſer Butter / gib ſie warm vnnd trucken auff ein Tiſch / beſträw ſie mit Ingwer / geuß Senff mit Butter darüber / ſo werden ſie lieblich zu eſſen.

du die gebackenen Fische anrichten, oder du gießt es über den Hecht. Für einen adligen Herrn aus Ungarn mußt du für die Tunke jedoch Knoblauch und frische abgeschälte Nüsse, beides gestoßen, in eine Erbsbrühe geben und diese Tunke unter oder über die gebackenen Fische gießen. Auf beiderlei Art ist es gut.

## 213. Von Forellen

Wenn man sie ausgenommen hat, legt man sie in heiß gemachten Weinessig, dann kocht man sie kurz in Wasser, legt sie auf eine silberne Platte, die man abdecken soll, reicht die Forellen warm und stellt dazu Weinessig (auf dem Tisch) bereit.

**214.** Oder man bereitet zu den Forellen (eine Tunke aus) Wein, Zucker, kleinen Rosinen, geriebenem Brot, zerstoßenem Ingwer, Muskat und Safran, und ehe man sie aufträgt, bestreut man die Fische mit Zimt und Zucker.

**215.** Oder man bereitet dazu eine Tunke aus Stachelbeeren, Butter und zerstoßenem Ingwer und gießt sie über die gebratenen Forellen.

**216.** Oder man rührt Eier mit Butter und geriebenem Brot zusammen, gibt gestoßenen Ingwer, Pfeffer und Salz dazu, füllt die Forellen mit dieser Masse, brät sie und begießt sie dabei mit Butter, und wenn man sie auftragen will, streut man etwas Salz darüber.

## 217. Vom Kabeljau

Man kocht ihn in Wasser, legt ihn dann in eine Schüssel, läßt das Wasser gänzlich ablaufen und gibt zerlassene Butter, frische Petersilie und Senf auf den Fisch.

## 218. Vom Hering

Die Heringe werden mit Mehl bestreut und rasch in heißer Butter gebraten. Sie kommen warm und ohne Tunke auf den Tisch, vielmehr streut man Ingwer darauf und begießt sie mit Senfbutter, dann schmecken sie köstlich.

## 219. Von Plateiſſen oder Halbfiſchen

Weiß eyngemacht mit Petterſilgen Wurtzel / Erbsbrüh vnnd Butter / auch mit Muſcatenblůt / geſtoſſenen Ingwer / Petterſilgen / die fein klein geſchnitten / vnd ein wenig eyngebrennt Mehl / laß damit ſieden / ſo wirt es gut vnd wolgeſchmack.

## 220. Von Mackreilen

Mann ſeud Weißbrodt in Wein / ſtreichts durch einen harntuch / ſeud die Mackreilen darin / macht ſie ab mit Stichbirn / zerſtoſſem Ingber / Muſcatenblumen vnnd Buttern.

221. Item / man bringt ſie mit rotem Wein zum Fewr / macht ſie ab mit kleinen Roſin / zerſchnitten Dadtelen / Kaneil / Muſcaten / zerſtoſſem Ingber vnnd Zucker / beſtrewet ſie mit Zucker vnnd Kaneil wenn man ſie wil tiſch geben.
Saltz muß auch alhie bey dieſen Fiſchen nicht vergeſſen werden.

## 222. Von Lampreten

Die Fiſche ſollen zimblich angeſaltzt werden.
Mann brennet die Lampreten in Waſſer das der Schleim dauon kůmpt / wirfet die zungen wegk denn ſie iſt nicht gut / leſt die farbe in ein Becken lauffen / bringt ſie mit Wein zum Fewr / macht ſie ab mit Zucker, Kaneil / Muſcaten vnd Negelein.

223. Item / man macht ſie ab mit Kaneil / Pfeffer / Negelein / Zucker / kleingeſchnitten Mandelen vnnd Dadtelen.

## 224. Von groſſen Barſſen

Man ſeud ſie in Waſſer vnd Eſſig / wenn ſie gahr ſein leſt man ſie kaldt werden / macht die Schupffen dauon / legt ſie in ein Silber / gibt da Peterſilgen / Weineſſig vnd Saltz vber / vnd bringt ſie zu tiſch.

## 219. Von Schollen (Flundern)

Hell zubereitet werden sie mit Petersilienwurzel, Erbsbrühe und Butter, dazu mit Muskatblüte, gestoßenem Ingwer, feingeschnittener Petersilie und etwas gebranntem Mehl. Laß alles kochen (und gieß die Tunke über den gekochten Fisch), so wird es gut und wohlschmeckend.

## 220. Von Makrelen

Man läßt Weißbrot in Wein aufsieden, seiht beides durch ein Tuch und kocht die Makrelen in der Brühe. Dann gibt man noch Stachelbeeren, zerstoßenen Ingwer, Muskatblüte und Butter dazu.

**221.** Oder man kocht die Fische in Rotwein und gibt dann kleine Rosinen, zerschnittene Datteln, Zimt, Muskat, zerstoßenen Ingwer und Zucker in die Brühe. Die Fische werden vor dem Auftragen mit Zucker und Zimt bestreut. Übrigens darf man bei der Zubereitung der Fische das Salz nicht vergessen.

## 222. Von Lampreten

Zu Beginn müssen die Fische ordentlich eingesalzen werden. Dann werden sie mit heißem Wasser abgebrüht, damit sich der Schleim von der Haut löst. Die Zunge wirf weg, denn sie taugt nichts. Das Fischblut fang in einem Becken auf, setze es mit Wein vermischt aufs Feuer und würze die Tunke mit Zucker, Zimt, Muskat und Nelken (und gieß sie über die Fische).

**223.** Oder man verwendet für die Tunke Zimt, Pfeffer, Nelken, Zucker sowie feingeschnittene Mandeln und Datteln.

## 224. Von großen Barschen

Sie werden in Essigwasser gekocht. Wenn sie gar sind, läßt man sie erkalten, löst dann die Schuppen ab, legt den Fisch auf eine silberne Platte, begießt ihn mit Weinessig, streut Petersilie und Salz darüber und setzt ihn auf die Tafel.

225. Item / man ſeud ſie in Waſſer vnd Wein / wenn ſie zimblich groß ſein / belegt man ſie mit zerſchnitten Lemonien / zerſtoſſen Ingber / zerrieben Brodt vnnd Butter.

## 226. Von Hecht in Polniſcher Brůh

Man ſeud den Hecht in Waſſer vnd ein wenig Saltzes / darnach zeugt man jhme die Haut ab vnnd legt jhn in einen Keſſel. Man ſeud dann Erbiſſen mit Zwibeln ſo man ſie dazu haben wil / ſchlegt ſie mit Wein durch einen harntuch auff den Hecht / macht jhn ab mit zerhackten Lemonien / Muſcaten / Ingber / Kaneil / Saffrahn / Zucker vnnd drey oder vier Eyerdotter / wen die brůh zu důn wird / beſtrewet man jhne mit gerieben Brodt Zukker vnd Kaneil wenn man jhn wil zu tiſch geben.

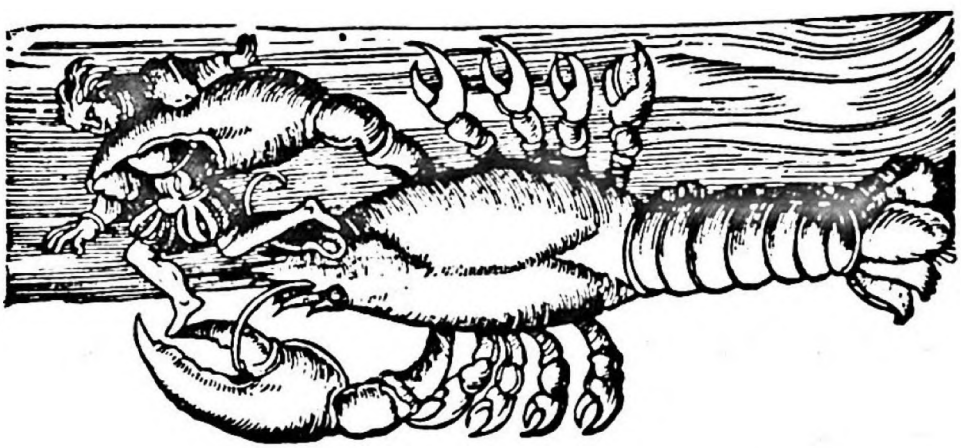
225. Oder man kocht sie in einer Mischung von Wasser und Wein. Wenn sie die gehörige Größe haben, belegt man sie mit Limonienscheiben, gießt Butter darüber und bestreut sie mit zerstoßenem Ingwer und geriebenem Brot.

## 226. Hecht in polnischer Brühe

Der Hecht wird in Salzwasser gekocht, danach zieht man ihm die Haut ab und legt ihn in einen Kessel. Dann kocht man Erbsen mit Zwiebeln, sofern man sie mag, seiht das zusammen mit Wein durch ein Tuch und gießt es über den Hecht. Dazu kommen schließlich gehackte Limonien, Muskat, Ingwer, Zimt, Safran, Zucker und drei bis vier Eidotter. Wenn die Tunke nicht dick genug sein sollte, bestreut man den Fisch vor dem Auftragen mit geriebenem Brot, und außerdem mit Zucker und Zimt.

# XII. Von andern Wasser- vnd Kriechthieren

Von anderen Wasser- und Kriechtieren



## 227. Von den Fröschen

Wann wirs fahen / laſſen wir das hinder tieche abgezogen die nacht vnd täge in friſchem waſſer ligen / nachmals legen wirs inn ainen tayg / vnd inn hayſſes öl / vnd bachens / ſo mans anricht / beſprengt mann ſie mit güter ſalſen / Fenchel vnd gewürtz.

## 228. Von Locuſten

So du ſie kocht aufffſetzeſt / thů vmbher pfeffer / Peterling / balſamkraut trukken / vnd rörlin.

## 229. Ain byber ſchwantz

Nim den byber ſchwantz vnd die kloen vnd brye jn bys die ober haut her ab gatt ſo nim jn vnd dau die haut dar von vnd leg jn wider jns waſer vnd ſeut jn vn gefor 3 ſtundt bis er weys wirt jm waſer vnnd wan er die andern haut laſt ſo dau jn her ab vnd mach jn ſauber vnd dau jn jn ain pfanen vnd geus ain gutten wein dar ein vnd las jn ſyedenn bys er lindt wirt als ain muß wan er ſchier geſotten iſt ſo dau ſafern pfefer jmber rerlach ain wenig negala zucker daran vnd las jn wol ſyeden vnd ain drepflin eſich vnd rycht jn mit brye vnd fiſch an.

## 230. Wie man oſterg machen ſoll

Oſtergi waſcht ſauber vnnd thuts auf ſaltzts vnnd pfefferts / vnnd legts auf den roſt jn den halben ſchalen darin jr gefonden habt vnnd gieſt putter darauff als jn der ſchallen vnnd laſt es jn ainer guten glut pratten / als ainer ain bar air jſſet / alsdan gebts auf den tiſch warm das der putter darbeybleibt.

**231.** Item man thut Vſtern in einen Topff / macht ſie ab mit Pfeffer / friſcher Butter vnnd ein wenig Saltz / wenn ſie balt gahr ſein geuſt man Weinbirnſafft darein.

**232.** Item / man macht ſie ab mit kleinen Roſin / friſcher Butter vnnd gant=

## 227. Frösche

Wenn wir die Frösche gefangen haben, (töten wir sie), ziehen die Haut von den Schenkeln ab und lassen sie 24 Stunden wässern. Dann werden sie in Teig geschlagen und in siedendem Öl gebakken. Vor dem Anrichten gibt man eine würzige Tunke, Fenchel und andere Gewürze darüber.

## 228. Langusten

Wenn du sie nach dem Kochen auf den Tisch bringst, so garniere sie mit Pfeffer, Petersilie, Balsamkraut und Zimt.

## 229. Biberschwanz

Brühe den Biberschwanz zusammen mit den Klauen, bis sich die Außenhaut ablösen läßt. Dann koche ihn etwa drei Stunden lang in Wasser, bis er weiß wird. Wenn sich die zweite Haut löst, so ziehe sie ab und lege den Schwanz in eine Pfanne, gieße guten Wein darauf und laß ihn kochen, bis er weich wird wie Breit. Ehe es so weit ist, füge Safran, Pfeffer, Ingwer, Zimt etwas Nelken, Zucker und ein Tröpfchen Essig hinzu und laß es weiterkochen. Angerichtet wird er in einer Tunke und mit Fischen garniert.

## 230. Zubereitung von Austern

Die Austern werden saubergewaschen, gesalzen und gepfeffert. Dann legt man sie in den halben Schalen auf den Rost, begießt sie mit Butter und läßt sie bei guter Glut braten so lange, wie man zum Eierbraten braucht. Dann kommen sie warm auf den Tisch und werden noch einmal mit Butter übergossen.

**231.** Oder man legt die Austern in einen Topf, gibt Pfeffer, frische Butter und ein wenig Salz hinzu, und wenn sie fast gar gekocht sind, tut man noch Saft von (unreifen) Weinbeeren hinzu.

**232.** Oder sie werden zubereitet mit kleinen Rosinen, frischer Butter, ganzen Muskatblüten, zerstoßenem Ingwer und ein wenig

zen Muſcatenblumen ſampt zerſtoſſen Ingber vnnd ein wenig Weins / legt eine geſchellede Pommerantzen darein.

## 233. Von Muſcheln

Man bratet ſie in Buttern / macht ſie ab mit kleinen Roſin / Maluaſier / Pfeffer / Muſcaten / vnnd wenn man ſie wil zu tiſch geben / Pommerantzenſafft.

234. Item / mann macht die Muſcheln rein / legt ſie dann ein halbe ſtundt in Waſſer vnnd bringt ſie mit ein wenig Waſſer auff ein haſtig Fewr / beſprengt ſie mit Saltz / ſchüttelt ſie fünff oder ſechs mahl vmb / ſeud darnach in einer Pfan Weineſſig / Butter vnd Pfeffer / gibts in ein Commentlein / ſetzet es auff die Muſcheln vnd gibts zu tiſch.

235. Item / man kocht ſie in ein wenig Weins / macht ſie ab mit Roßmarien / Pfeffer vnd Saltz / gibt in ein Commentlein Weineſſig / Butter vnnd Pfeffer zuuor auffgekocht / gibt ſie darmit zu tiſch / man kan in die brüh auch Saluein / Muſcaten oder die blumen thun.

236. Item / man bricht ſie auß wenn ſie geſotten ſein / macht ſie ab mit drey oder vier Eyerdottern / Pfeffer / Buttern / Muſcatenblumen / Lorberbletter vnd Roßmarien / beſtrewet ſie mit Muſcatenblumen.

237. Item / man bricht ſie wenn ſie geſotten ſein auß / ſchweiſt Zwibeln in Buttern / thut ſie darzu ein / leſt ſie durch braten / beſtrewet ſie mit Pfeffer vnd Saltz vnd betreufft ſie mit Pommerantzenſafft.

## 238. Von Krebßen

Nimm die Krebs / wenn ſie groß ſeind / ſetz ſie auff mit Waſſer / vnd laß ein Sudt auffthun / kül ſie auß / ſchel die Schwäntz mit den Schern / ſtoß die Schalen wol in einem Mörſel / biß ſie klein werden / mit gebehten Schnitten von einem Weck / zerlaß mit warmem Wein / ſtreichs darmit durch / vnd

Wein, und dazu kommen noch geschälte (und zerschnittene) Pomeranzen.

## 233. Von Muscheln

Sie werden in Butter gebraten und dann in einer Tunke aus Malvasier, kleinen Rosinen, Pfeffer und Muskat angerichtet. Vor dem Auftragen werden sie mit Pomeranzensaft übergossen.

**234.** Oder man reinigt die Muscheln, wässert sie eine halbe Stunde, kocht sie dann in wenig Wasser auf schnellem Feuer, streut Salz darüber und schwenkt sie fünf- oder sechsmal um. Dann bereitet man in einer Pfanne Weinessig, Butter und Pfeffer, schüttet das in ein Tunkenschüsselchen und stellt das mit den Muscheln zusammen auf die Tafel.

**235.** Oder man kocht die Muscheln in ein wenig Wein, versetzt ihn mit Rosmarin, Pfeffer und Salz, schüttet ein Schüsselchen Weinessig dazu, in dem man zuvor Butter und Pfeffer hat aufwallen lassen, und bringt es zu Tisch. Die Tunke kann man auch mit Salbei, (geriebener) Muskatnuß oder Muskatblüte würzen.

**236.** Oder man bricht die Muscheln, wenn sie gekocht sind, aus (den Schalen) und bereitet die Tunke aus drei bis vier Eidottern, Pfeffer, Butter, Muskatblüte, Lorbeer und Rosmarin. Dann (vor dem Auftragen) bestreut man (die Muscheln) noch mit Muskatblüte.

**237.** Oder man bricht sie nach dem Kochen auf, schwitzt Zwiebel in Butter und läßt die Muscheln darin braten. Am Ende bestreut man sie mit Pfeffer und Salz und träufelt Pomeranzensaft darüber.

## 238. Von Krebsen

Nimm ausgewachsene Krebse, setze sie in Wasser und laß sie darin aufkochen. Laß sie kalt werden und schäle dann das Fleisch vom Schwanz und von den Scheren ab. Das Übrige zerstampfe gründlich in einem Mörser, gib geröstete Schnitten von einer Wecke dazu, gieß angewärmten Wein und ein wenig Essig dar-

geuß ein wenig Eſſig darvnter / pfeffers vnd gelbs / vnd machs wol ſüß / thu darnach die geſchelten Schwäntz vnd Schern in die Brüh / vnd laß darmit reſch ſieden / daß die Brüh dick wirt / richt ſie in ein Schüſſel an / vnd laß kalt werden / ſträw ſchwartze Roſein darüber / Du kanſt ſie auch wol mit Mandeln belegen / ſo werden ſie gut vnd wolgeſchmack.

## 239. Von den Scheren der Krebße

Man bricht ſie auß / hackt ſie mit Zwibeln / bratet ſie in Buttern / beſtrewet ſie mit Pfeffer wenn ſie gebraten ſein vnd ſolln angerichtet werden.

240. Item / man bricht ſie auß / thut ſie in ein Silber / macht ſie ab mit Wein / Muſcatenblumen / Buttern vnnd drey oder vier gantzen Zwibeln / wenn man ſie wil zu tiſch geben nimt man die Zwibeln wider darauß vnd beſtrewet ſie mit Muſcatenblumen.

## 241. Von groſſen Schnecken

Mann ſeud ſie ein viertel ſtundt in Waſſer / darnach zeucht man ſie aus den heuſern / wirfft die Schwentz wegk / weſcht die heuſer rein auß / auch die Schnecken vier oder fünff mahl mit Saltz darnach mit Waſſer rein das die ſchlimigkeit vergehe / hackt Peterſilgen vermiſchet ſie mit Pfeffer / Buttern / vnd thut ein wenig dauon in ein jegliches Schneckenheußlein / legt die ſchnekken gantz oder in ſtücken zerſchnitten darauff / macht die heußlein oben mit Butter zu / ſetzet ſie dann auff kohlen / macht ſie gahr / darnach ſetzet man ſie in ein Schüſſel mit Saltz zu tiſch.

242. Item / man macht ſie ab mit Timean / Meyrahn / Buttern / Pfeffer vnd gantzen Muſcatenblumen.

243. Item / man kan ſie auch hacken vnd backen ſie in einem Eyerkuchen.

244. Item / man hackt ſie vnd macht kleine Klümpffe dauon / kocht ſie vnd legt Veldhüner Füeſſe oder Brüſte darauff wenn man ſie wil zum tiſch geben. So kan man ſie einem / der ſie nicht gerne eſſen wil vnuermerckt bey bringen.

über, würze mit Pfeffer, färbe es gelb, schmecke es süß ab und seihe alles durch. Diese Brühe gieß über die ausgelösten Krebsfleischstücke, laß alles rasch kochen und andicken. Dann schütte es in eine Schüssel und laß es kalt werden. Vor dem Auftragen streue Korinthen darüber, aber es können auch Mandeln sein, beides ist gut und wohlschmeckend.

## 239. Krebsscheren

Man bricht das Fleisch aus den Scheren, hackt es mit Zwiebeln zusammen klein, brät es in Butter und bestreut es vor dem Auftragen mit Pfeffer.

**240.** Oder man bricht die Scheren auf, legt das Fleisch in eine silberne Schüssel und bereitet eine Tunke aus Wein, Muskatblüte, Butter und drei oder vier ganzen Zwiebeln. Vor dem Auftragen nimmt man die Zwiebeln heraus und streut Muskatblüte über das Krebsfleisch.

## 241. Von großen Schnecken

Man kocht sie eine Viertelstunde lang in Wasser, zieht dann das Fleisch aus den Häusern, schneidet die Schwänze ab und wirft sie weg, wäscht die Häuser sauber, reibt das Fleisch vier- oder fünfmal mit Salz ab und wäscht es in Wasser, damit der Schleim abgeht. Dann hackt man Petersilie, vermischt sie mit Pfeffer und Butter und füllt von der Masse etwas in die Häuser, schiebt das Schneckenfleisch ganz oder kleingeschnitten nach und verschließt die Häuslein mit Butter. Dann gart man die Schnecken auf (Holz) Kohlen, und wenn sie fertig sind, werden sie in eine Schüssel gelegt und vor dem Auftragen mit Salz bestreut.

**242.** Oder man bereitet sie mit Thymian, Majoran, Butter, Pfeffer und ganzen Muskatblüten zu.

**243.** Oder man hackt das Schneckenfleisch und bäckt es in einer Eierkuchenhülle.

**244.** Oder man hackt das Schneckenfleisch, formt kleine Klöße davon, kocht diese und legt sie (als Garnierung) zu Füßen und

## 245. Von Froſchen

Man verwellet ſie in Waſſer / bemehlet vnnd beckt ſie in zerſchmoltzen Buttern / treufft Pommerantzenſafft darüber / beſprengt ſie mit Saltz vnd Pfeffer / vnd gibts zu tiſch.

246. Item / man verwellet vnd ſchneidet ſie klein / thut ſie in einen Topff mit Wein / macht ſie ab mit Epffeln in würffel geſchnitten / kleinen Roſin / zerſtoſſen Pfeffer / Ingber vnd Buttern / leſt ſie gahr werden.

247. Item / man macht ſie ab mit zerſtoſſen Mandelen / Wein / Zucker / vnnd Pfeffer / beſtrewet ſie mit Zucker wenn man ſie wil zu tiſch geben.

## 248. Von Schildpatten

Man ſeud ſie drey oder vier ſtundt in Waſſer / bricht ſie darnach auß / den Kopff Schwantz vnd Ingeweide wirfft man wegk / man ſchneidet die obern haut ſampt den klauwen ab / das vbrige bratet man in Buttern / machts ab mit Pfeffer vnd Peterſilgen / legt geröſtert weiß Brodt herum wenn man ſie wil zum tiſch geben.

249. Item / man bricht ſie von einander wenn ſie gahr ſein / ſeud weiß Brodt in Wein / ſtreichts durch ein harn tuch vnnd gibts vber die Schildpatten / macht ſie ab mit Muſcaten / Pfeffer / Ingber / Roßmarien vnd Buttern.

250. Item / man macht ſie mit vorgemelter brüh / kleinem Roſin / Negelein / Muſcaten / Kaneil vnd Zucker / man kan in der Butter da ſie in gebraten werden wol ein wenig Zwibeln in braten.

251. Item / man bricht ſie auß / macht ſie ab mit Wein / zerſchnitten Mandelen / kleinem Roſin / zerſtoſſen Ingber / Kaneil / Saffrahn / Zucker / ein wenig zerrieben Brodt vnd Saltz.

Brustfleisch von Feldhühnern. So kann man sie einem, der keine Schnecken mag, beibringen, ohne daß er merkt, was er ißt.

## 245. Von Fröschen

Sie werden in Wasser gekocht, dann mit Mehl bestreut und in Zerlassener Butter gebacken. Zuletzt träufelt man Pomeranzensaft darüber, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und bringt sie auf den Tisch.

**246.** Oder man schneidet die Frösche nach dem Kochen klein, schüttet sie in einen Topf mit Wein, gibt gewürfelte Äpfel, kleine Rosinen, zerstoßenen Pfeffer, Ingwer und Butter daran und läßt alles gar werden.

**247.** Oder man bereitet sie zu mit zerstoßenen Mandeln, Wein, Zucker und Pfeffer und bestreut sie vor dem Anrichten mit Zukker.

## 248. Von Schildkröten

Man kocht sie drei bis vier Stunden in Wasser, bricht den Panzer auf, wirft Kopf, Schwanz und Eingeweide weg, die Haut und die Füße entfernt man, und das Übrige brät man in Butter, würzt es mit Pfeffer und Petersilie, und wenn man es aufträgt, legt man um das Fleisch geröstetes Weißbrot herum.

**249.** Oder man bricht das Fleisch nach dem Kochen aus dem Panzer. Dann läßt man Weißbrot in Wein aufkochen, treibt alles durch ein härenes Seihtuch, mischt Muskat, Pfeffer, Ingwer, Rosmarin und Butter darunter und gießt diese Tunke vor dem Auftragen über das Schildkrötenfleisch.

**250.** Oder man bereitet eine Tunke, wie eben gesagt, nimmt dazu aber kleine Rosinen, Nelken, Muskat, Zimt und Zucker, und in der Butter kann man auch etwas Zwiebel mitbraten.

**251.** Oder man bereitet das herausgeklaubte Fleisch mit kleingeschnittenen Mandeln, kleinen Rosinen, zerstoßenem Ingwer, Zimt, Safran, Zucker, etwas geriebenem Brot und Salz zu.

# XIII. Von Eyern

## Von Eierspeisen

## 252. Ayer eſſen

Von ayern ain eſſen: niem XX ayer und ſüd dy in ainem waſſer, alſo das der dotter gelich dünn belib und das wiss hert belib und niem ſy denn heruss und ſchlach ſy uff an den ſpitz und ſchütt den totter heruss in ain pfannen und tuo darzuo ſchmalz oder öll und tuo es under ainandren ob dem fürr biss das es keck werd und niem es denn heruss und leg es uff ain ſuber täller und hack es klain und niem denn ainen löffel mit zymetrinden und ain wenig ſaffran als ain bon und ain löffel vol bärisskörner und zucker und ain wenig ſalz und mach das under ainander und niem darnach zwai rowe ayer und ſchlach die darunder und tuo es alles zuſammend und niem denn darnach das gehackotes und füll es wider in die erſten ſchallen, da das wiss inbelieben iſt und mach vor ain hais waſſer; wierff die ayer darin und laus ſy ſieden, das ſy wol hert werdent und darnach ſchell ſy gar ſchon und mach ain dünnen taiglin mit ayern, ſaffran, zucker und züch die geſchelten ayer dardurch und bach ſy denn in ainer pfannen oder ee du ſy bachiſt, ſo ſtoss ſy an ain ſpiſlin und brautt ſy uff ainem roſt ligen, ſo lauss daruff loufen von ainem ay den totter und ſayge ymber daruff und gib es für ain brattes und mach ſy in ain dünn pfefferlin.

## 253. Kroßayer

Item wiltu kroßayer machen, ſo nym ayer die brich an den ſpitzen hübſchlich auf, thu wurtz vnd ſaltz darein vnd rür es mit einem holtzlein gar wol vnter einander doch ſo wernn zimmetplůt die aller beſten wurtz darein oder wol geſtoſſen zimmet rinden oder muſcatplůt oder muſcat. ſolch zimlich wurtz vnd ander ſol man nemen zu diſſen airen. vnd mach daz lochlein oben mit ayer klar zu vnd ſturtz darunter. Alſo magſtu ſie braten in einen ſchmaltz oder in heiſſer eſchen.

## 254. Eyn Eyereſſen

Nimm Eyer / die hart geſotten ſeyn / hack ſie klein / vnd mach ſie an mit kleinen ſchwartzen Roſein / pfeffer vnd Saffran / machs ſüß / vnd ſchaw verſaltz

## 252. Ein Eieressen

Koche 20 Eier in Wasser so, daß die Dotter weich bleiben und das Eiweiß fest ist. Schlage sie an den Spitzen auf und laß die Dotter in eine Pfanne laufen, gib Öl oder Schmalz dazu, verrühre alles und stelle es aufs Feuer so lange, bis es fest wird. Dann lege die Masse auf einen sauberen Teller und hacke sie fein, gib einen Löffel voll gemahlener Zimtrinde, etwas Safran von der Größe einer Bohne, einen Löffel voll Paradieskörner, Zucker und ein wenig Salz dazu, vermische das, schlag noch zwei rohe Eier daran und verrühre sie, fülle die Masse in die ausgelaufenen Eier und koche sie in Wasser, bis die Fülle fest geworden ist. Dann schäle die Eier, bereite einen dünnen Teig mit Eiern, Safran und Zucker, zieh die geschälten Eier durch diesen Teig und backe sie in einer Pfanne oder stecke sie an ein Spießlein und brate sie auf dem Rost.
Vor dem Auftragen laß ein Eidotter über jedes gebratene Ei laufen und bestreue es mit Ingwer oder reiche die gebratenen Eier in einer Pfeffertunke.

## 253. Eier in Schmalz gebacken

Willst du sog. Kroßeier bereiten, dann brich die Eierschalen an den Spitzen vorsichtig auf, fülle Salz und Gewürze hinein, am besten geeignet sind Zimtblüte oder gestoßene Zimtrinde oder Muskatblüte oder (geriebene) Muskatnuß. Rühre diese Gewürze mit einem Hölzchen in den Eiern gut durcheinander, verklebe das Loch an den Spitzen mit Eiweiß, und setze die Eier mit dieser Öffnung nach unten zuerst in Schmalz und brate sie darin. Kroßeier kann man aber auch in heißer Asche backen.

## 254. Eine Eierspeise

Hacke hartgekochte Eier klein, gib Korinthen, Pfeffer und Safran dazu, süße die Masse und achte darauf, daß du nicht zu viel Salz daran tust. Dann nimm ein rohes Ei und geriebene Weizensemmel, vermenge das (mit der Eiermasse), forme Klößchen daraus, wirf sie nacheinander in heiße Butter und backe sie langsam.

es nicht. Nimm darnach ein roh Ey / vnd geriebenen Weck / hacks durcheinander / mach Knödel darauß / vnnd wirff eins nach dem andern in heiſſe Butter / backs fein langſam / thu es in einen Pfeffer / der wol gekocht vnd zugericht iſt / oder ſonſt in ein Mandelgeſcharb / ſo wirt es gut vnd auch wolgeſchmack. Alſo kocht man die Eyereſſen / es ſey gelb oder im Pfeffer.

## 255. Ein ander Eyereſſen

Schlag Eyer auff / ſchlag ſie wol durcheinander / vnnd ſaltz ſie / laß durch ein Härin Tuch lauffen / vnd zeuchs in eine Milch die ſeudt / rürs um biß daz auffſeudt / daß nit anbrennt / wenns auffgeſotten hat / ſo ſchüt es auff ein Durchſchlag / laß daz Käſe Waſſer davon rinnen / vnd beſchwers ein wenig / vnd laß kalt werden / wenns kalt iſt / ſo ſtürtz es vmb auff ein Bret / vnnd ſchneidts klein oder länglicht / wie du es haben wilt / breuns auß heiſſer Butter / thu es in einen Pfeffer / oder in ein Mandelgeſcharb oder Epffelgeſcharb / ſo iſt es auch ein gutes Eſſen.

## 256. Eyer in der Pfannen

Nimm Eyer / die hart geſotten / vnnd ſauber geſchelt ſeyn / ſchneidt ſie viertel weiß / oder rundt vnnd dünn. Nimm Butter in ein Pfannen / mach ſie heiß / vnd wirff die harten Eyer darein / röſt ſie wol in der Butter / vnd verſaltz ſie nicht / thu ſauren Senff / der mit Eſſig angemacht iſt darein / wirffs zwey oder dreymal mit dem Senff vmb in der Pfannen / gibs warm auff ein Tiſch / ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack.

## 257. Eyerkäß

Nimm Eyerdotter vnd Saltz darein / geuß ein wenig Milch darvnter / rürs durcheinander / vnd laß durchlauffen durch ein Härin Tuch / mach es ſüß mit Zucker / vnd zeuchs in Milch wenn ſie ſeudt / rürs vmb / daß nicht anbrennt / ſchüt es auff ein Schüſſel / die Löcher hat / oder in ein ander Model / laß darinnen kalt werden / daz die gerunnen Milch davon hinweg

Serviere sie in einer wohlzubereiteten Pfeffertunke oder in einer Tunke aus geschnitzelten Mandeln, dann wird es gut und wohlschmeckend.
So bereitet man Eierspeisen, ob man die Tunke nun pfeffrig oder gelb (mit Mandeln) herstellt.

## 255. Eine andere Eierspeise

Schlag Eier auf, gib Salz daran, rühre sie durcheinander, seihe sie durch ein härenes Tuch, laß sie in kochende Milch laufen und rühre bis zum Kochen ständig um, damit es nicht anbrennt. Dann gieße alles auf einen Durchschlag, laß die Molke abtropfen. (Um dies zu fördern) beschwere die Masse auch ein wenig. Wenn sie erkaltet ist, stürze sie auf ein Brett, schneide sie in Stücke, wie es dir beliebt, bräune sie in heißer Butter und serviere die Eiermasse in einer Pfeffertunke, einem Mandel- oder einem Apfelgeschnitzel, dann hast du ein gutes Essen.

## 256. Gebratene Eier

Schäle hartgekochte Eier, viertele sie oder schneide sie in dünne Scheiben. Erhitze Butter in der Pfanne, wirf die Eier hinein, gib nicht zu viel Salz daran und brate sie. Dann schütte sauren Senf, der mit Essig zubereitet ist, dazu und rühre alles zwei- bis dreimal in der Pfanne um. Dann bring es warm auf den Tisch, und es schmeckt köstlich.

## 257. Eierkäs

Salze Eidotter, füge ein wenig Milch dazu, verrühre alles, seihe es durch ein härenes Tuch, süße es mit Zucker und laß es in kochende Milch laufen. Rühre fleißig um, damit es nicht anbrennt. Dann schütte die dicke Flüssigkeit in eine Schüssel, die unten Löcher hat, oder in eine Form, damit die Molke laufen kann, und laß die Masse erkalten. Dann stürze sie auf ein Weinblatt, streue Trisenet darüber oder gar nichts, denn die Masse ist ja süß. So bereitet man Eierkäs.

kompt / ſtürzts vmb auff ein Weinblat / vnnd ſtraw Driet darüber / oder wol gar nichts / denn es iſt vorhin ſüß. Alſo macht man Eyerkäß.

## 258. Eyerpfantzel

Nimm Eyer / ſchlag ſie auff / vnd ſaltz ſie / thu ein wenig Mehl darvnter / vnd ſtreichs durch ein Härin Tuch / ſo wirdt es fein glat. Thu Butter in ein ſaubere Pfannen / mach ſie warm / geuß Eyer darein / vnd mach Pfantzel / die gar dünn ſeind wie ein Papier / halt ſie gegen dem Feuwer / daß ſie hinden vnd forn backen / ſtürtz vmb auff ein Bret / vnnd machs nicht braun / ſondern fein weiß / mach ſolcher Pfantzel zehen oder zwölff / laß ſie kalt werden / wickel ſie vbereinander / vnd ſchneidt ſie fein klein / thu ſie in ein Fiſchkeſſel / vnd thu kleine ſchwartze Roſein / die ſauber außgewaſchen ſeyn / darvnter / geuß geſotten Milch / vnnd friſche Butter / die zerlaſſen iſt / darüber / auch ein wenig eyngebrennt Mehl / laß darmit ein Sudt auffthun / daß ein kurtze Brüh gewinnet / gibs warm auff ein Tiſch / ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack. Wenn du kein Milch haſt / ſo nimm Erbeßbrüh darzu / vnd man nennet es ein Eyerkraut. Du magſts röſten oder zurichten / wie es dir gefellt.

## 259. Mörſelkuchen

Nimm Eyer / vnd ſchlags wol auff / vnnd ſchlags wol voneinander / reib ein Weck darvnter / vnd kleine ſchwartze Roſein / vnd große Ziweben / die ſauber außgewäſchen ſeyn / machs ſüß / vnnd geuß ein wenig guten ſüſſen Rahm darvnter / vnd ein wenig Saltz / gelbs ein wenig / nimm ein Pfannen / vnd Butter darein / machs heiß / vnnd ſchütt die Eyer darein.

Wenn du haſt alle ding zuſammen gethan / rürs in der Pfannen vmb / biß daß hart wirt / daz nicht anbrennt / nimm ein heiſſen Mörſel / vnd thu ein wenig Butter darein / thu darnach daz Eyereſſen in den Mörſel / thu ein Eyſern Deck vnnd Kolen darauff / vnnd vmb den Mörſel heiſſe Eſchen / vnnd laß es darnach backen / ſtürtz den Mörſel vmb / vnnd ſchütts in eine Schüſ-

## 258. Eierpfannkuchen

Schlage Eier auf, salze sie, rühre ein wenig Mehl darunter und seihe alles durch ein härenes Tuch, damit es schön glatt wird. Dann erhitze Butter in der Pfanne und backe Pfanzel so dünn wie Papier, wende sie auch in der Pfanne um, achte darauf, daß sie nicht zu braun werden, sondern schön hell bleiben. Stürze die Pfannkuchen auf ein Brett, und zwar zehn oder zwölf übereinander, laß sie kalt werden, schneide sie dann klein, schütte sie in einen Fischkessel, gib sauber gewaschene Korinthen, gekochte Milch, frische zerlassene Butter und ein wenig gebranntes Mehl dazu und laß es aufkochen, damit eine kurze Brühe entsteht. Trag die Speise warm auf, und sie schmeckt vortrefflich. Hast du keine Milch zur Verfügung, so nimm Erbsbrühe dazu, und dann heißt das Gericht Eierkraut. Man kann (die Pfanzelstücke) braten oder nach Belieben anders zubereiten.

## 259. Gebackenes aus dem Mörser

Schlag Eier auf und rühre sie durcheinander, reibe harte Semmel daran, gib sauber gewaschene Korinthen und Zibeben dazu, süße es, tu auch ein wenig gute süße Sahne und etwas Salz daran, färbe es gelb. Dann erhitze Butter in der Pfanne, gieß die Eier hinein, rühre um, bis alles fest wird, und laß es nicht anbrennen. Dann nimm einen erhitzten Mörser, wirf ein wenig Butter hinein und danach die Eiermasse. Lege oben einen Deckel mit Glut darauf, und um den Mörser herum häufe heiße Asche. So laß es backen. Dann stürze den Mörser in eine Schüssel, so daß die Eiermasse die Mörserform behält. Darunter oder darüber kann man Mandelgeschnitzeltes geben, oder man kann es mit Trisenet bestreuen, immer schmeckt es sehr gut. So bereitet man feine Mörserkuchen, die auch hübsch aussehen.

ſel / ſo kompt es gantz herauß. Vnd magſt darüber oder darvnter thun ein Mandelgeſcharb / oder Driet / ſo wirt es gut vnd wolgeſchmack. Alſo macht man Mörſelkuchen / die zierlich und gut ſeyn.

## 260. Von verlornen Eyern

Man ſchlegt die Eyer gantz auß den Döpffen in heiß Waſſer / nimpt ſie wider heraus vnd macht ſie ab:
Man macht eine ſüſſe oder ſawr brüh darüber von Wein vnd 4. oder 5. Eyerdottern.

261. Man gibt Sawrampfferſafft mit zerſchmultzen Butter darauff.

262. Item / Weinbirleinſafft gibt man allein / oder mit Buttern oder Eſſig darüber.

263. Man ſeud Stichbirn / kleinen Roſin / Zucker vnd ein wenig Butter in Wein / gibts vber verlorn Eyer.

## 264. Gefüllte Eyer

Man hackt die Dotter mit Timeahn / rohen Eyerdottern / Saltz / Muſcatenblumen / Pfeffer / Zucker vnd Saffran / füllet das weiſſe wider damit / bemehlet vnnd beckt ſie in Buttern / thut ſie darnach mit Wein / Zucker / Kaneil / zerrieben Brodt vnd Saffrahn in einen Topff vnnd leſt ſie auffkochen / man muß wol zuſehen das ſie nicht anbrennen. Auf dieſe weiſe kan man Eyer füllen mit Dadteln oder Feigen.

## 265. Spigel Kuchen

Mann thut erſtlich Roßmarien / darnach die Eyer in die Butter / beſprengt ſie wenn ſie gahr ſein mit Saltz und Muſcatenblumen.

266. Item man thut darauff wenn man ſie in die Butter gethan / gantze Salueien oder Peterſilgen.

267. Item man beſtrewet ſie mit Zucker vnd Kaneil.

## 260. Verlorene Eier

Man schlägt die Eier aus den Schalen in kochendes Wasser. Wenn sie fest geworden sind, holt man sie heraus und richtet sie her: mit einer süßen oder sauern Tunke aus Wein und vier oder fünf Eidottern.

**261.** Oder mit einer Tunke aus Sauerampfersaft und zerschmolzener Butter.

**262.** Oder man gießt nur Saft aus Weinbeeren darüber oder (zerlassene) Butter und Essig.

**263.** Oder man kocht Stachelbeeren, kleine Rosinen, Zucker und etwas Butter in Wein zu einer Tunke und gibt sie über die verlorenen Eier.

## 264. Gefüllte Eier

(Man kocht Eier hart, schält sie, öffnet sie an der Spitze und klaubt die Eidotter heraus). Die Dotter werden mit Thymian, Salz, Muskatblüte, Pfeffer, Zucker und Safran gewürzt, rohe Eidotter werden dazugegeben und alles zu einer Masse vermengt. Diese füllt man in die harten Eiweiße, wälzt sie in Mehl und bäckt sie in Butter. Dann bereitet man in einem Topf aus Wein, Zucker, Zimt, geriebenem Brot und Safran eine Tunke und läßt die Eier darin aufkochen. Man achte darauf, daß nichts anbrennt.
Für die Eierfülle kann man auch Datteln oder Feigen verwenden.

## 265. Spiegeleier

In eine Pfanne mit zerlassener Butter streut man zuerst Rosmarin, dann schlägt man Eier hinein, und wenn sie steif sind, bestreut man sie mit Salz und Muskatblüte.

**266.** Oder man gibt auf die Eier, wenn man sie in die Butter geschlagen hat, ganzen frischen Salbei oder Petersilie usw.

**267.** Oder man bestreut sie mit Zucker und Zimt.

268. Item wenn ſie gahr ſein macht man ſie mit Weineſſig ab / vnnd gibt ſie vber Weißbrodt in Butter gebraten vnd beſtrewet ſie mit Saltz vnd Pfeffer.

269. Item man beſprengt ſie wenn ſie gahr ſein mit Parmaſankeſe.

## 270. Eyer in Brůh

Man ſchelt hartgeſotten Eyer / bemehlet ſie mit Mehl und Saltz / ſchneidet ſie klein ein vnnd beckt ſie mit Buttern / macht darnach eine brůh darůber von Eyerdottern / rotem Wein / gantzen Muſcatenblumen vnd ein wenig Pfeffers / ſůß oder ſawr vnd leſt ſie darmit aufftochen.

## 271. Eyer mit Senff

Hartgeſottene Eyer ſchneidet man ein mahl oder in virtel durch / legt ſie ſchichtweiſe in eine Schůſſel / vermiſcht Butter vnd Senff vnnd gibts mit gehackter Peterſilgen vber die Eyer vnd leſts auffkochen.

## 272. Eyer mit Lachs

Lachs bratet man in Buttern ein wenig durch vnd ſchlegt dar Eyer vber vnd leſt ſie wol gahr werden / beſprengt jhn mit Saltz vnd Ingber wenn man jhn zu tiſch wil geben.

## 273. Eyerkuchen von Bůcklingen

Die Bůcklinge macht man rein / bratet ſie in Buttern / ſchlegt Eyer darůber.

274. Item man bratet Zwibeln in Buttern vnnd bratet den Bůckling damit durch / ſchlegt Eyer darůber vnd macht den Kuchen wenn er gahr iſt ab mit Weineſſig vnd Pfeffer.

275. Item man bratet Bůcklinge in Butter / gibt Eyer mit Peterſilgen vnnd Roßmarien durchgeſchlagen darůber.

276. Item man bratet Bůcklinge mit Stichbirn in Butter / ſchlegt Eyer darůber vnd macht jhn gar.

268. Oder wenn sie steif sind, besprengt man sie mit Essig, legt sie auf Weißbrotscheiben, die in Butter gebraten sind, und bestreut sie mit Salz und Pfeffer.

269. Oder man bestreut sie, wenn sie gar sind, mit Parmesankäse.

## 270. Eier in einer Brühe

Hartgekochte Eier schält man, paniert sie in Mehl und Salz, schneidet sie ein wenig ein und bäckt sie in Butter. Aus Rotwein mit Eidottern, ganzen Muskatblüten und ein wenig Pfeffer bereitet man eine Tunke; man kann sie süß oder sauer abschmecken, läßt sie aufkochen, und gießt sie über die Eier.

## 271. Senfeier

Hartgekochte Eier halbiert oder viertelt man und legt sie übereinander in eine Schüttel. Dann zerläßt man Butter, gibt Senf und gehackte Petersilie dazu, gießt das über die Eier und läßt es aufkochen.

## 272. Eier mit Lachs

Lachs brät man in Butter leicht durch, schlägt Eier darüber und läßt sie fest werden. Vor dem Auftragen streut man Salz und Ingwer darüber.

## 273. Eierkuchen mit Bücklingen

Die Bücklinge nimmt man aus, brät sie in Butter und schlägt Eier darüber.

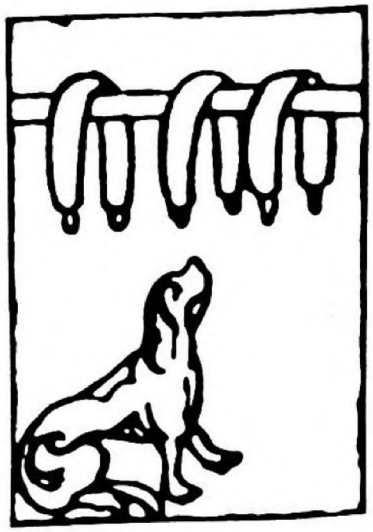
274. Oder man schwitzt Zwiebel in Butter und brät den Bückling darin, schlägt Eier darüber und serviert das Gebackene mit Weinessig und Pfeffer.

275. Oder man brät Bücklinge in Butter und gießt eine durchgeseihte Mischung aus Eiern, Petersilie und Rosmarin als Tunke darüber.

276. Oder man brät Bücklinge mit Stachelbeeren zusammen in Butter, schlägt Eier darüber und gart das.

# XIV. Von Würsten

Von Würsten



## 277. Ein gut geriht

Nim dri geſotene ſmale ſwines darme, nim dar zů ſmaltzes von ſlemen, daz tů, die wile ez ungeſoten iſt, als lang vnd groz, als die darm ſint, ⟨ſnit⟩ daz zů ſammene, ſlahe zwei eyer dor zů vnd nim ein wenic ſchönes brotes vnd pfeffer vnd ſaltz zů mazze. In dem condimente erwelle die darme vnd fülle ſie mit dem condimente vnd ſtecke ſie in einen grozzen darm, ſwaz des condimentes über blibe, daz güz in den grozzen darm vnd verbint beide die innern vnd den grozzen darm an beiden enden beſunder, teil daz condiment glich in die darm, ſůt ſie gar vnd gib ſie heyz hin.

## 278. Ainen darm füllen

Niem ainen hindern darm, füll alſo. hack ain lungen und ſpeck und gewürcz es denn und fülls. ouch niem ain hiern, ayer und brott und bewürcz es denn und fülls ouch; niem ouch, macht du, ain wenig honig darunder.

## 279. Klobwurſt

Niem aines bockes leber und hack ſy klain alſo grün mit ayern und mit wiſſem brott und bewürcz es und färbs und bewind es mit ainem netz und röſchs und brauts: du macht ouch darein hacken ſpeck und peterlin.

## 280. Güte würſt von Lämmern lungen flaiſch

Die waſch oder hacks gar klein / So es ſchier gar gehackt iſt / ſo nimm daz netz vom Lamm für faißte / hacks auch darunder / ſchlag ayer dran / vnnd ain wintzigs rämmlin / thů ain wenig ſchwaiß darunder / gwürtzs / thů weinbeerlen darein / nimm dann die därmm vom Lamm / oder daz mäglin / oder Kälbern därmm / dunn Rinderin därmm / fülls darein / nur nit vol / vnd ſeuds / Vber ſollichs würſtel mach ein geſcherb an das ſüppeln / oder pfefferlin was man will / man mags ainer Kindbetterin geben.

## 277. Ein leckeres Gericht

Nimm drei gekochte dünne Schweinsdärme, schneide Flomenfett in unausgebratenem Zustand so zurecht, daß es nach Länge und Stärke den Därmen entspricht, schneide es dann klein, schlage zwei Eier daran und gib Pfeffer, Salz und ein wenig Weißbrot dazu. Darin koche die Därme noch einmal auf und fülle die entstandene Tunke in die Därme. Stecke sie dann in einen großen Darm, fülle die restliche Tunke in diesen hinein und binde alle Därme an beiden Enden zusammen, jeden Darm für sich. Dann koche diese Wurst und trage sie auf.

## 278. Gefüllter Darm

Fülle einen Dickdarm so: Hacke Lunge, Speck und Gewürze miteinander und fülle die Masse in den Darm. Man kann als Füllung auch Hirn, Eier, Brot und Gewürz nehmen. Wenn du ihn hast, macht sich auch ein wenig Honig in der Füllung gut.

## 279. Wurst im Bauchfell

Nimm Bocksleber und hacke sie mit frischen Kräutern, Eiern und Weißbrot fein und würze und färbe die Masse. Dann gib sie in ein Bauchfell, (binde das zu) und brate es bei kräftigem Feuer. In die Fülle kann man auch gehackten Speck und Petersilie hineintun.

## 280. Leckere Wurst von Lammslunge

Wasch die Lunge aus, hacke sie fein, gib Bauchfett, Eier und eine Kleinigkeit Rahm, etwas Blut, Gewürze und Weinbeeren daran. Dann nimm die Därme oder den Magen vom Lamm, Kalbsdärme oder dünne Rindsdärme, fülle die Masse hinein, aber nicht zu prall (damit die Därme beim Kochen nicht platzen) und koche es. Über solche Würste gib eine geraspelte Beilage (Äpfel, Mandeln) außer der Brühe oder einer Pfeffertunke, ganz nach Belieben. Diese Speise ist gut für eine Frau im Kindbett.

## 281. Von Kälbern / Rindern würſt / von Lungen vnd Läbern

Nimm ain Laber von aim Rind / auch der lungen / hack yedes in ſonderhait / gar klain / hacks dann bayde zůſamen / thůs inn ain Mülter / ſaltz / thů ain pfeffer ſtüpp darein / vnnd ain güts gerings fayßt / das ſchneid darein / nit zů klain / es verſeudt ſich ſonſt gar / geuß dann wol ain ſüſſen milchrawm darein / rürs durch ainander / nimm dann die weyten bärmm vonn ainem Ochſſen / machs drein / nur eerlich lär / binds an bayden orthen mit ainem faden / vnd vber bränns / Sollich Würſt ſeind faſt gůt auf krawt oder Rüben / ſeind fein lind / Auß ainer Kälbern läbern magſt auch Würſt machen / mit Rawm oder on rawm.

## 282. Ein anders

Nim ein guten Lungenbraten / Ochſenfeißt / vnnd friſchen Speck / der vngeſchmältzt iſt vnd vngeſaltzen / auch Zwibel vnd Gewürtz / als Pfeffer vnd Saffran / hack es durcheinander / vnd machs mit Eyern ab. Schleim darnach ein Ochſendarm auß / vnd waſch jn ſauber / füll das Fleiſch darein / vnd bindt es mit einem Bindtgarn zu / ſetzs in Waſſer zu / vnd laß ſieden / leg es darnach auff ein Roßt / vnd breun es ab / vnd richt es an / oder mach es in einer Brüh / ſo wirt es auch gut vnd wolgeſchmack.

## 283. Welſche Würſt

Welſche Wurſt von Ochſen / die man nennt Zurwonada. Nimm Rindfleiſch / vnd ſchneidt daz Feißt alles hinweg / ſo wirdt es nit garſtig / ſchneidt es gar klein / auch Schweinenfleiſch / daz feißt iſt / daß eins ſo viel iſt als deß andern / Thu Saltz in ein Pfannen / mach es warm / vnd ſtoß in einem Mörſel / zerklopff gantzen Pfeffer ein wenig / vnd rur jn vnter daz Saltz / thu es vnter daz geſchnitten Fleiſch / vnd reibs wol mit den Händen hinein / ein ſtundt oder ein halbe / Als denn nimm den dickſten Darm vom Och-

## 281. Würste aus Lunge und Leber von Kalb oder Rind

Nimm Rindsleber und -lunge, hacke jedes für sich fein, vermische beides, schütte es in eine Fleischmulde, gib Salz und gemahlenen Pfeffer dazu, tu auch ein wenig gutes (Bauch) Fett hinein, schneide es aber nicht in zu kleine Stücke, weil es sonst zu sehr zergeht, gieß süße Sahne daran und verrühre alles miteinander. Dann nimm große Ochsendärme und fülle sie mit der Masse, nur nicht zu voll, binde sie an beiden Enden mit einem Faden zu und schmore sie. Solche Würste sind sehr geeignet zu Kraut oder Rüben, denn sie sind zart von Geschmack.

## 282. Ein anderes (Rezept)

Nimm Lunge, Ochsenfett, frischen ungeschmälzten und ungesalzenen Speck, dazu Zwiebeln und Gewürze wie Pfeffer und Safran, hacke alles und menge Eier darunter. Dann reinige Ochsendarm außen und innen von Schleim, fülle die Masse in den Darm, binde ihn mit Garn zu und koche ihn in Wasser. Danach wird die Wurst auf dem Rost schön braun gebraten und aufgetragen. Man kann auch eine Tunke dazu bereiten, das schmeckt ebenfalls vortrefflich.

## 283. Welsche (Dauer) Wurst

Welsche Wurst aus Ochsenfleisch heißt Zurwonada. Dazu schneidet man vom Rindfleisch alles Fette weg, dann kann die Wurst nicht ranzig werden. Nimm dazu die gleiche Menge fettes Schweinefleisch, schneide beides klein. Wärme Salz in einer Pfanne an, zerstoße es dann in einem Mörser und mische gestampften Pfeffer darunter. Dies streue über das Fleisch, arbeite es mit den Händen ein und laß es eine halbe oder ganze Stunde einziehen. Dann nimm den dicksten Darm vom Ochsen oder vom Schwein, reinige ihn und beseitige jedes Fett daran, reibe ihn mit einem Tuch vollkommen trocken, binde ihn an einem Ende zu und fülle das Fleisch am anderen hinein, je fester du es stopfst, umso besser ist es. Stich den Darm mit einer Nadel ein, damit er nicht blasig wird, dann ist die Fleischfüllung prall. Binde den Darm zu und hänge

ſen / oder vom Schwein / ſeuber jn auß / daz kein Feißt daran bleibt / trucke jn mit einem ſaubern Tuch / daz kein tropff Waſſer daran bleibt / bindt jn mit eim Bindtgarn an einem ort zu / am andern thu daz Fleiſch hinein / Vnd je feſter du es hinein druckſt / je beſſer es iſt / beſtich den Darm mit einer Gluua / daz er nit blattert wirt / ſo kompt das Fleiſch feſt vbereinander / bind es feſt zuſammen / vnd hencks in kein Schornſtein / ſondern in Rauch / da kein Hitz zugehet / daß ſie trucknet / ſo wirt ſie inwendig fein rot / vnd bleibt lang. Vnd ſchaw / daß du ſie im Winter macheſt / denn je kalter / je beſſer es iſt ſolche materien zu zurichten. Wenn du ſie aber wilt kochen / ſo laß ſie drey ſtundt kochen / vnd nicht lenger / laß ſie kalt werden / vnd ſchneidt ſie rundt / oder wie du wilt / vnd zeuch den Darm davon hinweg / wenn du es wilt eſſen / ſo wirſtu erfahren / was es für ein gut Eſſen ſey / für einen armen Geſellen / vnd auch für groſſe Herrn. Dann einer kan davon eſſen vier oder ſechs Wochen / wie lang er wil / vnd wie lang ſie wehrt.

Haſtu aber kein Schweinen Fleiſch / ſo nimm vngeſaltzenen Speck / der friſch iſt / vnd ſchneidt es darvnter / ſo wirt es auch gut.

## 284. Würſt vom Hecht

Nimm den Hecht / vnnd ſeudt jn trucken ab / zeuch jn auß auf ein Bret / vnnd laß jhn kalt werden / zeuch darnach die Schupen herab ſampt der Haut / brich den Fiſch voneinander / vnnd klaub die Grädt herauß. Nimm dar vnter ein Weck / der im Waſſer geweicht iſt / druck jhn wol wider auß / vnd thu es vnter den Hecht / vnd hacks klein / wenn du es klein gehackt haſt / ſo nimm etliche Eyerdotter / ein wenig Ingwer vnnd Butter / die vnzerlaſſen iſt / ſeig es durch ein Sib / vnnd hacks durcheinander / mach dünne Pfantzel / vnd ſchlag die Füll darein / vnnd mach Würſt darauß / back ſie in einer Turten Pfannen / vnnd ſetz auff Kolen / ſetz ein Plechene Deck darauff / vnnd leg glüende Kolen darüber / daß oben vnd vnten Hitz gehet / vnd ſchaw verbrenn es nicht. Alſo macht man Würſt von einem Hecht. Vnd die Würſt kanſtu auch backen. Du kanſt auch den Hechtmagen füllen.

die Wurst nicht in den Schornstein, sondern in (kalten) Rauch und laß sie darin langsam trocknen, so wird sie innen schön rot und hält sich lange.
Am besten bereitest du diese Wurst im Winter, denn je kälter es ist, umso besser läßt sie sich herstellen.
Wenn du diese Wurst aber kochen willst, so tu das drei Stunden lang, aber nicht länger, laß sie kalt werden, schneide sie dann in Scheiben oder wie immer du es willst, und vor dem Essen mache den Darm ab. Dann wirst du erfahren, welch köstliches Essen das ist, für einen armen Schlucker ebenso wie für einen adligen Herrn. Man kann daran vier bis sechs Wochen essen oder wie lange einer will und so lange sie sich hält.
Fehlt es dir aber an Schweinefleisch, so nimm statt dessen frischen ungesalzenen Speck und schneide ihn in die Füllung, das ist auch gut.

## 284. Hechtwurst

Koche einen Hecht, ohne daß er Blut verliert, dann lege ihn auf ein Brett, laß ihn kaltwerden, schuppe ihn, ziehe ihm die Haut ab, zerlege ihn und entferne die Gräten. Nimm eine in Wasser aufgeweichte Semmelwecke, presse sie aus, menge sie unter das Hechtfleisch und hacke beides miteinander. Dann nimm etliche Eidotter, etwas Ingwer und unzerlassene Butter, verrühre alles und treibe es durch ein Sieb. Bereite dünnen Pfanzelteig und forme Würste, indem du die Fülle mit Teig umhüllst. Diese tu in eine Tortenpfanne und gare sie (in der vorbereiteten Tunke) auf Holzkohlenfeuer. Obenauf setze einen blechernen Deckel, der Glut aufnehmen kann, so daß die Würste auch Oberhitze bekommen. Aber achte darauf, daß sie nicht verbrennen. So also bereitet man Hechtwurst, die du übrigens auch backen kannst. Oder fülle einen Hechtmagen mit dem Gehäck.

## 285. Semmelwurſt

Im Lande zu Vngern füllt man die Schweinen Darm eins theils mit geriebenem Brot / das weiß iſt / vnnd viel friſchen Schweineſpeck darvnter / eins ſo viel als deß andern. Vnnd wenn man ſie kocht / vnd auff dem Roßt abbreunt / ſeind ſie trefflich gut.

## 286. Rehe Würſte

Man weſchet Rehewildbrat in Rotemwein auß / hackts mit Speck / zerſtoſſen Pfeffer / Muſcaten / Negelein / Roßmarien vnd Saltz durch einander / machts in Ochſen oder Schweindarmen.

287. Item / man hackt Rehewildbrat mit Speck / Saltz vnnd Knoblauch / macht da Würſte von / wenn ſie trucken worden ſein / bratet man ſie auff einer Roſt / vnd gibt ſie mit Senff zum tiſche.

## 288. Von Kelber Leberwürſten

Man hackt verwellete Kelberlebern mit Eyern / Weiſſembrote / ein wenig Rindervnſchligt / Roßmarien / Muſcatenblumen / zerſchnitten Feygen vnd vermiſchts mit Speck in Würffel geſchnitten / wickelts in ein Hamelßnetz / kocht vnnd machts ab mit kleingeſchnitten Feigen vnd Epffeln.

## 285. Semmelwurst

In Ungarn füllt man Schweinsdärme zu gleichen Teilen mit geriebenem Weißbrot und frischem (kleingeschnittenen) Schweinespeck. Kocht man sie und brät sie dann auf dem Rost braun, sind sie köstlich.

## 286. Rehwurst

Man wäscht Rehfleisch in Rotwein, hackt es mit Speck, gestoßenem Pfeffer, Muskat, Nelken, Rosmarin und Salz zusammen und stopft die Masse in Ochsen- oder Schweinedärme.

287. Oder man hackt das Rehfleisch mit Speck, Salz und Knoblauch, formt Würste daraus, läßt sie abtrocknen, brät sie auf dem Rost und richtet sie mit Senf an.

## 288. Kalbsleberwurst

Man hackt Kalbsleber, die man hat aufkochen lassen mit Eiern, Weißbrot, ein wenig rohem Rindertalg, Rosmarin, Muskatblüte und kleingeschnittenen Feigen, vermengt das mit Speckwürfeln, schlägt die Masse in das Bauchfell von einem Hammel, kocht es und richtet es an mit feingeschnittenen Feigen und Äpfeln.

# XV. Von Galreyden vnd Sultzen

Von Gallerten und Sülzen

## 289. Ain galray

Niem eſſich, win und honig und pfeffer prott und ſtoss es under ainandren und züch es durch und machs dann und bewürcz es und erwöls und gib es kalt, wenn du wilt mit viſch oder mit flaiſch, wiltprätt, geſottes oder gebratten.

290. Item / mach ain galray von win, eſſich und von viſch brüge gewürzt, gefärbt mit honig und pfefferbrott und bloss erwölt und gibs kalt nebend viſchen, geſotten oder gebrauten als ain ſälz.

## 291. Galray an ain gans

Ain knobloch-galray an ain gans. niem ain jung gans, die wol und ſchön beraitt ſy und gebrautten; daran mach ainen knobloch und wiss brott gelich vil und ſtoss das wol und niem den eſſich daran und honig und züch es vor durch und bewürcz ob du wilt; es iſt aber nit gewonlich.

## 292. Ein gůt leber ſultz

Ein gůt kalbs gelüng ſeud reyn / ſeihe die brů ab vnd bhalt ſie ſchon / Verſaltz jr nit / darnach weych brot in wein mit honig geſotten / da mit ſtoß die leber / reibs beſunder in ein ſchüſſel / bhalts. Wiltu das die ſultz hart geſtehe / ſo ſeud kelber füß / in der erſten brů / vnd vier klein birſig / vnd zwei lorber bletter / reib aber weißbrot durch mit der brů / Die zwo brů / vor vnd ietz durchgeriben / thů zeſamen / růr ſie wol / thů würtz vnd ſaltz drein / gilbs ob du wilt / nur das ſie ſchön ſei vnnd wol geſeymt / eh man ſie durch treibt / Verſůchs / ſchüts über / ſtels ann lufft.

## 289. Eine Gallerte

Nimm Essig, Wein, Honig und Pfefferbrot, zerstoße es zusammen, seihe es durch, würze es, laß es aufkochen und dann kaltwerden. So kannst du es über Gekochtes oder Gebratenes, Fisch, Fleisch oder Wildbret geben.

**290.** Oder bereite eine Gallerte von Wein, Essig und gewürzter Fischbrühe, ferner Honig und Pfefferbrot, durch die sie gelb wird, laß es kurz aufkochen und gib es als Sülze kalt zu gekochtem oder gebratenem Fisch.

## 291. Gallerte an eine Gans

Eine Knoblauchgallerte an eine Gans wird so gemacht: Nimm eine junge Gans, die gut vorbereitet und gebraten ist. Dazu stoße zu gleicher Menge Knoblauch und Weißbrot in einem Mörser, gib Essig und Honig dazu, seihe alles durch, und wenn du willst, würze es nach, was aber nicht üblich ist.

## 292. Eine gute Lebersülze

Eine Kalbslunge koche und säubere sie (schneide alles Ungeeignete weg), die Brühe, die nicht zu salzig sein darf, gieß ab und stell sie beiseite. Dann weiche Brot in Wein, in dem zuvor Honig aufgekocht worden ist. Dies stoße zusammen mit der Leber im Mörser, treibe es durch ein Sieb in eine Schüssel und laß es stehen.
Willst du, daß die Sülze sehr steif wird, so koche in (einem Teil) der ersten Brühe Kalbsfüße, vier kleine Barsche und zwei Lorbeerblätter und seihe das mit Weißbrot zusammen durch. Dann schütte beide Brühen zusammen, rühre sie gut durcheinander, gib Gewürze und Salz daran, färbe sie auch gelb, wenn du es magst, sie muß schön hell und schaumig sein, ehe man sie durchseiht, schmecke sie ab, schütte sie über das Lebergemisch und stelle es (zum Kaltwerden) an die Luft.

## 293. Ain Mandel Sultz inn der faſten

Nimm geſtoßnen mandel / zway lot zucker / ſo vil roſenwaſſer / geüß ein wenig brů von ainem höchte dran / beſihe das nicht verſaltzen ſey / ſeühe es alles durch ein herin ſibe / laß es vbernacht ſton / morgen haſt ein gůtte Sultz / richts fein inn ſchiſſel an / thů zucker vnd Eniß drauff / iſt dem hertzen gůtt / lindert die bruſt / vertreybet die hitze des hirns.

## 294. Eyn güte Sultz zů machen

Wiltu ein güte Sultz auff zwů ſchüſſel machen / thů jm alſo / Nimb bey VI Hämmel füſſe / zeüch die haut ab / thů die gebain dauon / laſſe ſie inn ainen friſchen waſſer III. oder vier ſtund ligen / thů ſie nachmals in ain hafen / dar inn ain maß ſcharpffs eſſig in iſt / ein maß weiſſes weins / die ander noch zwů maß waſſers / thů ſaltz daran biß gnůg iſt / laß algmach bey einen kleinen fewrlin ſieden / gedencke das du ehs wol verſchaumeſt vnnd verſäumeſt / Wann ehs halb kocht iſt / ſo ſchneyde dran langen Pfeffer rinden / pfeffer / Zimmetrind / Spicanarden / als vil du wilt / Thů es in ein hafen / laß mitainander ſo lang ſieden biß der drittayl einſeüdet / Nimm die füſſe nachmals herauß / laſſe die brů wider ſieden / Nimm das weiſſe von V airen / treibs mit dem kochlöffel wol vmb / biß ſcheüm gibt / Laſſe es ſo lang ſieden / biß du es ein mal oder zwey vmb den löffel bringen magſt / Nimbs vnnd ſeyhe es ein mal oder zwir durch ein leinenn ſack / gleich braitte / geüſſe inn ein ſchüſſel do junge hůner / Kützinsfleiſch / oder Capaun / wol kocht / vnd zů ſtuck zertailt / feyn trucken in ligen / laſſe ſie an ainem kalten vnd feüchten ort / biß ſie beſteet / ſo haſt du ein güte Sultze.

## 295. Gallret zu machen von Kälbern Füſſen

Setz die Füß mit einem Waſſer zu / vnd wenn ſie wol geſotten ſeyn / ſo ſchaw / daz du es nicht verſaltzeſt / wilt du es aber weiß machen / ſo nimm kein Gewürtz / ſondern nur Weineſſig vnter die Brůh / ſo wirt es davon weiß / gieß es in die Schůſſel vber die Füß / Ehe du es aber darůber

## 293. Eine Mandelsülze für die Fastenzeit

Nimm zerstoßene Mandeln, zwei Lot Zucker, ebenso viel Rosenwasser, gieß ein wenig Hechtbrühe dazu, gib nicht zu viel Salz daran, seihe alles durch ein Haarsieb und laß das über Nacht stehen, dann hast du eine gute Sülze. Richte sie hübsch in einer Schüssel an und streue Zucker und gestoßenen Anis darüber.
Diese Sülze ist gut für das Herz, lockert die Atemwege und kühlt das Gehirn.

## 294. Eine herrliche Sülze

Willst du für zwei Schüsseln voll eine herrliche Sülze bereiten, dann geh so vor: Nimm etwa sechs Hammelfüße, ziehe die Haut ab, löse die Knochen aus und laß das Fleisch in frischem Wasser drei bis vier Stunden liegen. Dann koche es langsam bei kleinem Feuer in einem Topf in einer Mischung von einem Teil scharfen Essig, einem Teil Weißwein und zwei Teilen Wasser, die auch angemessen gesalzen ist. Beim Kochen mußt du den sich bildenden Schaum abschöpfen. Wenn das Fleisch halb gar ist, schneide lange Pfefferschoten daran, ferner (gemahlenen) Pfeffer, Zimtrinde und Spicanarden, so viel du willst. Laß alles im Topf so lange sieden, bis die Flüssigkeit um ein Drittel eingekocht ist. Dann nimm die Hammelfüße heraus, laß die Brühe noch einmal aufkochen, schütte fünf Eiweiß hinein, rühre sie mit dem Kochlöffel um, bis sich Schaum bildet. Es muß so lange kochen, bis man die Eiweißfäden ein- oder zweimal um den Kochlöffel wickeln kann. Dann seihe die Brühe ein- oder zweimal durch einen Leinensack und gieß sie sogleich in eine Schüssel über das gekockte und zerkleinerte Fleisch von jungen Hühnern, Zicklein oder Kapaun, das trocken ist (ohne Tunke darin liegt).
Stelle die Schüssel an einen kalten und feuchten Ort, bis die Masse steif ist, dann hast du eine köstliche Sülze.

## 295. Gallerte aus Kalbsfüßen

Koche die Füße in Wasser, und wenn sie gar sind, gib nicht zu viel Salz dazu. Wenn die Gallerte hell bleiben soll, so verwende keine

geußt / ſo laß es kalt werden / vnd rür es mit einem Löffel auff vnd nider / ſo wirt es baldt kalt vnd weiß. So magſtu es auch machen ſampt dem Gewürtz / ſo iſt es auff beyde Manier gut / ſonderlich wenn ſie ſaur ſeyn.

## 296. Ein ſchöne Gallrat

Nimm ein Schleyen / thu ſie auff / vnnd waſch ſie nicht auß / hack ſie klein ſampt den Grädten. Nimm auch ein Hecht darzu / vnd hack jn auch darvnter / ſetz zu mit lauterm Wein / der gut iſt / vnnd laß damit ſieden / ſeig es durch ein Härin Tuch / vnd nimm ein ſaubern neuwen Hafen / der fein außgeſotten iſt / vnd ſetz die Brüh wider zu mit gantzem Zimmet / der klein zerbrochen iſt / vnd nicht zerſtoſſen. Zuckers wol / vnd laß damit ſieden / ſetz es hinweg vom Feuwer / vnnd nimm ein Bißlein Turnaſol / ſtecks in die Brüh / ſo wirt ſie fein Violfarb / geuß es in einen Wüllen Sack / vnd laß durchlauffen / ſo wirdt es ſchön lauter vnnd Violfarb. Nimm darnach die Foren / die trucken abgeſotten ſeyn / fein blaw / daß der Kopff vnd Schwantz gantz iſt / legs in die hohe in ein Schüſſel / vnd geuß die Violfarbbrüh darvnter / vnd laß fein geſtehen / ſo wirt es ein ſchöne Gallrat.

## 297. Gallrat von Ochſenfüſſen

Wann du wilt ein Galrat machen von Ochſenfüſſen / die gelb ſoll ſeyn / ſo nimm Waſſer vnd Eſſig / laß es miteinander ſieden / mach es ab mit geſtoſſenem Pfeffer vnd Saffran / verſuch es / ob es wolgeſchmack / obs ſaur oder geſaltzen iſt / iſt es nicht ſaur / ſo mach es ſaur / denn die Ochſenfüß ſeindt gut in einer ſauren Brüh zu eſſen / zeuch ſie auß auff ein Bret / vnd laß ſie kalt werden / leg ſie erſt in ein Schüſſel / vnnd ſeig die Brüh darauff durch ein Wüllen Sack / ſo wirt es ſchön lauter.

## 298. Gallert von Fohren

Man ſeud ſie in Waſſer / ſaltzet ſie zimblich ab / legt ſie dann trucken aus in ein Silber / macht darnach ein Gallertbrüh von Kirſchenmuß / Wein / zer-

Gewürze, sondern tu nur Weinessig an die Brühe. Ehe du sie über die Kalbsfüße in einer Schüssel gießt, laß sie abkühlen. Das kannst du beschleunigen, wenn du sie mit einem Löffel auf und ab rührst.
Ebenso kannst du verfahren, wenn du (die Gallerte) *mit* Gewürzen bereiten willst. Auf beiderlei Art ist sie gut, aber sauer ganz besonders.

## 296. Eine feine Gallerte

Nimm Schleie, öffne sie, säubere sie aber nicht, sondern hacke sie samt den Gräten klein. Hacke auch noch einen Hecht dazu und laß alles in gutem Wein kochen, seihe es dann durch ein Tuch, gieß die Brühe in einen sauberen neuen Topf, der zuvor mit kochendem Wasser gereinigt worden ist, und gib dazu in kleine Stücke gebrochene Zimtrinde, keinen zerstoßenen Zimt, und Zukker, koche es, nimm es dann vom Feuer, hänge ein Turnesolläppchen in die Brühe, so nimmt sie Veilchenfarbe an, dann laß sie durch einen wollenen Sack laufen, dadurch wird sie klar und veilchenblau. Danach nimm Forellen, die unzerlegt gekocht worden sind, die also Kopf und Schwanz noch haben und „blau" zubereitet sind, lege sie in eine Schüssel, gieß die veilchenblaue Brühe darüber, laß sie steif werden, und du hast eine treffliche Gallerte.

## 297. Gallerte von Ochsenfüßen

Willst du eine gelbe Gallerte aus Ochsenfüßen bereiten, so laß Wasser und Essig kochen, gib gestoßenen Pfeffer und Safran dazu, schmecke es sauer oder salzig ab, aber in saurer Brühe sind Ochsenfüße am besten. Nimm die Füße heraus, lege sie auf ein Brett und laß sie kalt werden. Danach gib sie in eine Schüssel und seihe die Brühe über sie durch einen Wollsack, dann wird sie schön klar.

## 298. Gallerte von Forellen

Man kocht die Forellen in gesalzenem Wasser, legt sie dann ohne Tunke in eine Silberschüssel und bereitet eine Gallertbrühe aus

ſtoſſen Muſcatenblumen / Kaneil / Zucker vnd Beſtande / leſts für den ſud kommen / vnd gibts vber die Fohren / vnd beſticht ſie mit zerſchnitten Mandelen wenn ſie kalt worden ſein.

## 299. Gallert von Krepßen

Man ſeudt ſie in Wein / ſaltzet ſie ab / macht darnach die Schalen dauon vnd ſtoſt ſie in einem Mörſer vnd ſtreichts mit der ſelbigen brüh durch einen harntuch / machts ab mit Zucker / Kaneil vnd kleinen Roſin / ſetzet die Krebße in eine Schüſſel / gibt die brüh darüber / beſtrewet ſie mit Zucker wenn man ſie zu tiſch gibt.

## 300. Bunten Gallert in Bechern

Mann nimbt zu einem jeden Gallert Gewürtz / Beſtandt vnnd Zucker / vnnd macht fünfferley Gallert / einen jeden in einem beſundern Topffe.

1. Roten Gallert mit Mandeln
2. Weiſſen Gallert mit Mandelen
3. Gelben Gallert mit Mandelen
4. Blancken
5. Grünen von Fenchel vnnd Peterſilgen /

gibt ſie zuſammen in einen Becher oder ander Form / ſetzet ſie eine nacht in einen Keller das ſie kalt werden / Man kan auch wol eine brüh darzu machen.

## 301. Ein Sültz von einer Erbesbrüh

Nimb zu einer ſchüſſel voll brüh ein gute ſchüſſel voll weiſſe ſaubere Erbſen / inn ein ſchönen newen wolgebranten hafen / der ſol auch nach dem brennen ſampt ſeinem deckel mit Waſſer zum Fewer geſetzt werden / vnnd wol erſieden / damit er ſein geſchmack verliehre / alsdann thu geklaubte vnnd gewaſchene Erbſen darein / decks beheb zu / laß ſieden / vnnd verhüte daß ſie

Kirschenmus, Wein, zerstoßenen Muskatblüten, Zimt, Zucker und Steifmittel, läßt alles aufkochen und schüttet es über die Forellen. Und wenn es erkaltet ist, steckt man Mandelsplitter in die Fische.

## 299. Gallerte von Krebsen

Man kocht die Krebse in Wein, in den etwas Salz getan ist. Wenn sie gar sind, nimmt man die Schalen, zerstampft sie in einem Mörser und seiht sie mit der Brühe durch ein Tuch, fügt Zucker, Zimt und kleine Rosinen hinzu, legt die Krebse in eine Schüssel, gießt die Brühe darüber und streut, wenn die Sülze (kalt) auf den Tisch gebracht wird, Zucker darüber.

## 300. Bunte Gallerte in Bechern

Zu jeder der fünf verschiedenen Gallerten, die in besonderen Gefäßen zubereitet werden, braucht man Gewürze, Zucker und Steifmittel.

1. Rote Gallerte mit Mandeln
2. Helle Gallerte mit Mandeln
3. Gelbe Gallerte mit Mandeln
4. Silbrig weiß glänzende (Gallerte)
5. Grüne (Gallerte) mit Fenchelkraut und Petersilie

Dann schüttet man sie (wenn sie schon eine gewisse Festigkeit erlangt haben) schichtweise in einen Becher oder eine andere Form und läßt sie über Nacht im Keller (vollends) steif werden. Man kann auch eine Tunke dazu bereiten (und sie über die Gallerte gießen).

## 301. Sülze mit Erbsbrühe

Zu einer Schüssel voll Erbsbrühe brauchst du eine gute Schüssel voll helle gesäuberte Erbsen. Beides gib in einen neuen Keramiktopf, der zuvor samt Deckel mit Wasser ausgekocht sein soll, damit er seinen Geschmack verliert. Dann tu die ausgelesenen und gewaschenen Erbsen hinein, decke sie fest zu und laß sie (gemächlich) kochen. Achte darauf, daß sie nicht überlaufen und, wenn Sie

nicht vberlauffen / damit man ſo die Erbſen ſitzen / ſie deſto weniger bewegen dörffte / vnd die brüh lauter ablauffe / ſeud auch ziemlich Peterleinwurtzel vnd Muſcatblüh darbey.

Wann die Erbſen guter Art / ſo wird gar ein geſchlachte brüh / vnd faſt gut / ob gleich kein ſchmaltz darzu kompt / die brüh zeug an mit Saffran vnd ſüſſer Würtz / wiltu es gern ſäwerlecht haben / ſonderlich für die krancken ſo hitzig / thu von ſawren Pomerantzen / Lemonien / Citronen vnd Granatöpffelſafft darein / bereits in ein ſchüſſel / laß ſtehen / wanns erkalt / ſo beſtehets wie ein ander Sültz / iſt den krancken luſtig die kein Fleiſch riechen mögen.

sich gesetzt haben, man weniger umrühren muß und die Erbsen nicht zerkochen, damit die Erbsbrühe auch klar wird. Gib eine entsprechende Menge Petersilienwurzel und Muskatblüte dazu.
Wenn die Erbsensorte gut ist, entsteht eine zarte, sehr gute Brühe, obgleich sie ohne Schmalz zubereitet wird. Aber Safran und süße Gewürze führe der Brühe zu, und wenn du sie säuerlich haben willst – was besonders für Kranke mit Fieber gut ist –, so verwende den sauren Saft von Pomeranzen, Lemonien, Zitronen oder Granatäpfeln. Gieß die Brühe in eine Schüssel, laß sie stehen, und wenn sie kalt geworden, ist sie steif wie andere Sülzen. Sie wird gern von Kranken gegessen, die Fleisch nicht riechen können.

# XVI. Von mancherley (Zu)Gemüß

Von verschiedenen Gemüsegerichten

## 302. Ein ſpiſe von bonen

Süde grüne bonen, biz daz ſie weich werden. ſo nim denne ſchön brot vnd ein wenic pfeffers, driſtunt als vil kümels, mit ezzige vnd mit biere. mal daz zů ſammen vnd tů dar zů ſaffran vnd ſeige abe daz ſode vnd güz dar vf daz gemalne vnd ſaltz ez zů mazzen vnd laz ez erwallen in dem condiment vnd gibz hin.

## 303. Ein gůt gerihtlin

Nim geſoten erbeiz vnd ſlahe die durch ein ſip, ſlahe als vil eyer dor zů als der erweiz ſi vnd ſüdez in butern niht alzů feizt. laz ſie küln, ſnit ſie an murſel vnd ſtecke ſie an einen ſpiz, brat ſie wol vnd beſlahe ſie mit eyern vnd mit krute, gib ſie hin.

## 304. Ein Bonen můß

Setz zermalen Bonen zů / hårt / wolgewaſchen / laß ſieden / drucks durch daz erſt waſſer / thů ander friſch waſſer dran dazů / ſaltz als vil von nöten / ſetzts weyt vonn dem fewr / das der flamm vnd der rauch nicht dreyn ſchlahe / decke es zů biß ſeüdt / vnd zů můß wirt / Man ſoll es darnach zerreiben oder zerſtoſſen / biß es můß wirt / nach dem wider in den hafen thon / warmm laſſen werden / vnd wann du es anrichten wilt / ſo thů jm alſo / Nimm ein zwybel / ſchneid jn klein / röſte jhn inn einem heyſſen öl thu ein Saluienn darzů / oder Feygen / oder Epffel gewürffelt zerſchnitten / diß alſo heyß ſchütte vber das bonen můß. Etlich thond gewürtz daran.

## 305. Ein ſpeiß von Hanff

Mach ein ſpeyß für zwelf geſt / von Hanff alſo / Nimm ein pfund hanff der fein ſauber ſey kocht / biß er auff ſpalt / thů darzů ein pfund mandel / außgehöldert broſen brot / geſtoſſen inn ainem waſſer mit ainer mageren brů durchtriben / zů dem herd geſetzt / wol vmbgerierdt / zů letſt ſo es wol kocht iſt / thů darein ein halb pfund Zucker / ein halb vntz Imber / ein

## 302. Ein Bohnengericht

Koche grüne Bohnen weich. Dann vermenge Weißbrot, etwas Pfeffer und dreimal so viel Kümmel (wie Pfeffer), gieß Essig und Bier darauf, tu noch etwas Safran daran und Salz. Dann gieß die Brühe von den Bohnen ab, schütte statt dessen die Tunke darüber, laß es aufkochen und reiche es.

## 303. Ein leckeres Gericht

Rühre gekochte Erbsen durch ein Sieb, schlage so viele Eier daran, daß sie der Erbsmenge entsprechen und dünste alles in nicht allzu fetter Butter. Laß es abkühlen, schneide die Masse in Stücke, stecke diese an einen Spieß und brate sie, schlage Eier darüber, streue frische (gehackte) Kräuter darauf und reiche sie.

## 304. Bohnenbrei

Wasche harte (getrocknete) Bohnen gut, stampfe sie und setze sie in Wasser zum Kochen auf. Wechsle das Wasser noch einmal und gib Salz dazu, so viel du für nötig hältst. Setze die Bohnen aber nicht ins volle Feuer, sondern an den Rand, damit weder die Flamme hineinschlagen noch der Rauch hineinziehen kann. Zugedeckt koche sie, bis sie ganz weich sind, zerstampfe sie dann (im Mörser) zu Brei, fülle ihn wieder in den Topf zurück und mache ihn warm.
Fürs Anrichten schneide eine Zwiebel klein, dünste sie in heißem Öl, füge Salbei oder Feigen oder Äpfel, alles in Würfel geschnitten, dazu, und gieß das heiß über den Bohnenbrei. Manche nehmen noch (andere) Gewürze (zu der Schwitze).

## 305. Ein Gericht von Hanfsamen

Eine Speise aus Hanf für zwölf Personen bereite so: Koche ein Pfund Hanfsamen so lange, bis er aufgeht, gib ein Pfund Mandeln dazu, stoße das ausgeklaubte Weiche vom Brot in etwas Wasser, seihe das zusammen mit einer mageren Brühe auf den Hanf und die Mandeln, stelle es aufs Herdfeuer, rühre fleißig um, wenn es

wenig ſaffran mit Roſennwaſſer / richts an / ſetz auff für die geſte / ſprenge es mit ſüſſem gewürtze.

## 306. Ain ſpeyſe von Peterling wurtze

Nimm Peterling wurtze / weſche ſie wol / höldere ſie auß / kochs inn einer güten fleyſch prü / zerſchneyde ſie nachmals klein mit pfeffer vnnd ſaffran / ſetz wider zů dem fewre / laß ſieden / richts an / ſo iſts gůt.

## 307. Ain gütte vberzogne Rüben

Das haißt ain vberzogne rübe / die man mit käß vberzeücht / gleich wie man ein mann mit harniſch anleget / So weit iſt die ſchleckerey kommen / das man alles zum wolluſt zů machen erfunden vnd erdichtet hat. Was iſts aber nutze? Zů wem iſt es gůt? Was hilffts doch? Nimm ein rüben wol gekocht oder inn äſchen praten / zerſchneide ſie fein gewürffelt / thů das ſelbig mit käſe auch der neüw vnd faißt ſey / doch klainer geſchnitten. Lege von erſt inn ein ſchiſſel vnden wol faißt ein gelege von käß / nachmals ein gelege mit rüben drauff / vnnd ſo fort an / ſpreng ſtets mit gewürtz vnd butern drauff / diß eſſen wirt bald verdeüwet / man ſols warm eſſen.

## 308. Von Schwammen die mann iſſet

Mann weſcht ſie mit weyn vnnd kocht ſie inn hayſer äſchenn / beſprengt ſie mit ſaltz vnnd Pfeffer / vnnd gibts den geſtenn warm / nach dem flayſch zů eſſen.

## 309. Von abgezopfftem Köel

Nimm gezopfften Köel / wirff jn inn ein heyß ſiedigs waſſer / brů jn / vnd ſo er halb gebrůt iſt / ſeihe das erſt waſſer drab / thů jn inn ain ander pfannen / ſchneid güten ſpeck dran / thů faißt brů dran / ſo vil du bedarffſt / laß eyn wenig ſieden / es bedarffs nit lang.

kocht, schütte ein halbes Pfund Zucker hinein, gib eine halbe Unze Ingwer, etwas Safran und Rosenwasser dazu, und wenn du es den Gästen vorsetzt, streue süße Gewürze darüber.

## 306. Ein Gericht von Petersilienwurzel

Wasche Petersilienwurzeln sauber, höhle sie aus, koche sie in kräftiger Fleischbrühe, schneide sie danach klein, würze sie mit Pfeffer und Safran, laß sie noch einmal aufkochen und trage sie auf. So sind sie schmackhaft.

## 307. Wohlschmeckende „überzogene Rüben"

Diese Speise heißt „überzogene Rüben", weil man Käse auf die Rüben so gibt, wie man einen Mann mit einem Harnisch bedeckt. So weit ist es mit der Genußsucht schon gekommen, daß man sich alles zur Gaumenfreude erfindet und ausdenkt. Was soll's aber? Wem nützt das? Und was hilft's? Nimm Rüben, die in Wasser oder in heißer Asche gegart sind, schneide sie in kleine Würfel, dasselbe tu mit frischem fetten Käse, nur muß er kleiner geschnitten werden als die Rüben. Lege nun in eine gefettete Schüssel als unterste Schicht Käsewürfel, darüber eine Schicht Rüben und immer so weiter. Gib Gewürze und Butter darauf (wenn du es aufträgst). Diese Speise ist leicht zu verdauen, und sie wird warm gegessen.

## 308. Von eßbaren Pilzen

Man wäscht sie in Wein und gart sie (in einem Gefäß) in heißer Asche, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, ehe man sie den Gästen warm aufträgt als Gericht nach dem Fleischgang.

## 309. Gezupfter Kohl

Den zerpflückten Kohl wirf in kochendes Wasser, und wenn er halb gebrüht ist, gieß das Wasser weg, schütte ihn in eine andere Pfanne, schneide fetten Speck daran, gieß eine kräftige Brühe darüber, so viel, wie du für nötig hältst, und laß es ein wenig kochen, aber nicht zu lange, denn das ist nicht nötig.

## 310. Baba von Erbeß

Nimm Erbeß / die geſotten vnd abgetruckenet ſeyn in einen Mörſel / ſtoß ſie mit Eyerdottern / ſüſſer Milch / vnnd vnzerlaſſener Butter / thu auch ein wenig Saltz darvnter / vnd rür es durcheinander. Nimm ein Turtenpfannen / thu Butter darein / vnd mach ſie heiß / nimm gebeht Schnitten von eim Weck / tauch ſie in die Erbeß / vnd leg ſie in die Turtenpfannen / vnd wenn du ſie haſt auffeinander gelegt / ſo thu die vberbliebenen Erbeß darüber / begeuß mit friſcher Butter / ſetz in Ofen mit der Turtenpfannen / vnd laß backen. Nimm ein Schüſſel / vnd ſtürtz ſie darein / vnd gib ſie warm auff ein Tiſch. Alſo eſſen ſie die Böhmen gern / vnd man nennet es in Böhmen ein Baba von Erbeß gemacht.

## 311. Weiß Kraut gefüllt

Hole das weiß Kraut auß / nimm Kalbfleiſch / vnd ſetz es zu mit einer Brüh / ſonderlich das bretig / das kein Bein hat / wenns geſotten iſt / ſo thu es herauß / vnd küls auß / hacks klein mit Rindern Feißt vnnd Speck / pfeffers vnd gelbs. Nimm kleine Roſein darvnter / vnd vberquellte Vögel / füll daz Kraut darmit / vnnd füll den Spundt zu / daz die Füll nicht herauß ſteige / ſeig ein Rindtfleiſchbrüh / die lindt geſaltzen iſt / darüber / vnd laß darmit ſieden / ſo wirdt es gut vnd wolgeſchmack.

## 312. Linſen

Koch Linſen mit einer Erbeßbrüh / vnd mit guter friſcher Butter / die vnzerlaſſen iſt / ſchweiß Zwibeln in Butter / vnnd wenn du ſchier wilt anrichten / ſo thu auch grüne wolſchmeckende Kräuter / die klein geſchnitten ſeyn / darvnter / oder ſchneidt Knobloch fein klein an ſtatt der Zwibel / ſo iſt es auch gut vnd wolgeſchmack. Alſo kocht man die Linſen in der Faſten / es ſey mit Zwibel oder mit Knobloch.

## 310. Baba aus Erbsen

Koche Erbsen, laß sie abtropfen und stoße sie zusammen mit Eidottern, süßer Milch, unausgelassener Butter und etwas Salz im Mörser. Dann nimm eine Tortenpfanne, wirf Butter hinein, erhitze sie, tauche geröstete Weißbrotschnitten in die Erbsmasse und leg sie in die Pfanne, und wenn du sie übereinandergeschichtet hast, schütte den Rest der Erbsen oben darauf, gieße frische Butter darüber, schieb die Tortenpfanne in den Ofen und laß es backen. Danach stürze den Inhalt in eine Schüssel und bringe ihn warm auf den Tisch. Dieses Gericht essen die Böhmen gern, und sie nennen es Erbsbaba.

## 311. Gefülltes Weißkraut

Höhle einen Weißkrautkopf aus. Dann nimm Kalbfleisch, das zum Braten geeignet und ohne Knochen ist, koche es in einer Brühe gar, nimm es heraus, laß es kalt werden, hacke es zusammen mit Rinderfett und Speck klein, würze mit Pfeffer und färbe es gelb. Dann fülle den ausgehöhlten Kohl mit der Kalbfleischmasse, mische auch kleine Rosinen darunter und lege kleine Vögel dazwischen, die vorher überbrüht worden sind. Dann schließe die Öffnung des Kohlkopfes, damit von der Fülle nichts heraus kann, gieße leicht gesalzene Rindfleischbrühe darüber und gar ihn. So wird es gut und wohlschmeckend.

## 312. Linsen

Koche Linsen in Erbsbrühe, die mit frischer guter, unzerlassener Butter angereichert ist. Dünste dann Zwiebeln in Butter, und kurz vor dem Auftragen gib noch frische kleingeschnittene Würzkräuter dazu (und gieße die Schwitze in die Linsensuppe). Anstelle der Zwiebeln kannst du Knoblauch fein schneiden und daran tun, das schmeckt auch gut.
Auf solche Weise bereitet man Linsen in der Fastenzeit, entweder mit Zwiebeln oder mit Knoblauch.

## 313. Rot Kraut

Nimm ein rot Häupt Kraut / wirffs in einen heiſſen Ofen / da man daz Brot hat außgebacken / wenns wol gedempfft iſt / ſo zeuchs herauß / vnd laß kalt werden / ſchneidt das verbrannte hinweg / ſchneidts viertheil weiß / vnd thu es in ein Hafen oder in ein Feßlein / thu ein wenig Fenchel darzwiſchen / geuß halb Wein vnd halb Eſſig darüber / ſchneidt auch rote Ruben / die vorhin geſotten / vnd kalt ſeyn / darein / thu ein wenig geſtoſſenen Meerrettich darvnter / ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack.

## 314. Lungenmuß von Maurachen

Nimm Maurachen / quell ſie in einem Waſſer / druck das Waſſer widerumb davon / hack ſie klein mit grünen wolſchmeckenden Kräutern / thu ſie in heiſſe Butter / vnd röſt ſie / nimm alsdenn Eyer / die auffgeſchlagen ſeyn / ſaltz / pfeffers / machs gelb / vnd rurs vnter die Maurachen / ſo wirdt es gut vnd wolgeſchmack. Alſo kocht man Lungenmuß von Maurachen.

## 315. Weiſſe Ruben

Nimm weiſſe Ruben / ſchneidt ſie Wirfflicht / vnd röſt ſie auß heiſer Butter / geuß ein Rindtfleiſchbrüh / die lindt geſaltzen iſt / darüber / ſetz auff / vnd laß eynſieden / daß ein kurtze Brüh gewinnet. Du magſt darvnter thun Hammelfleiſch / das geſotten iſt / vnd auff dem Roßt abgebreunet / oder magſt es one Fleiſch geben / ſo iſt es auff allerley manier gut.

## 316. Saffoiſcherkohl

Man ſeud jhn in Waſſer / vnd geuſt das Waſſer wider dauon / ſaltz jhn ab / macht jhn ab mit gantzem Pfeffer vnd Baumöhl / beſtrewet jhn mit Saltz vnnd Pfeffer wenn man jhn wil zum tiſche dragen.

317. Item / wenn er geſotten / gibt man das Waſſer wider dauon / macht

## 313. Rotkraut

Lege einen Rotkrautkopf in einen heißen Ofen, nachdem man Brot darin gebacken hat. Wenn er gar ist, nimm ihn heraus und laß ihn kaltwerden. Wenn etwas außen herum verbrannt sein sollte, schneide es weg. Viertele den Kohlkopf und lege die Teile in einen Topf oder ein anderes Gefäß, streue etwas Fenchel darauf, gieß Wasser und Wein zu gleicher Menge darüber, schneide auch rote Rüben, die zuvor gekocht und erkaltet sind, daran und gib etwas zerstoßenen Meerettich dazu, dann ist es gut und wohlschmekkend.

## 314. „Lungenmus" aus Morcheln

Brühe Morcheln in Wasser, drücke sie aus, hacke sie zusammen mit frischen Würzkräutern, schütte alles in heiße Butter und röste es. Dann schlage Eier auf, gib Salz und Pfeffer daran, färbe sie gelb und rühre alles unter die Morcheln, so wird es gut und wohlschmeckend. So bereitet man „Lungenmus" von Morcheln.

## 315. Weiße Rüben

Schneide die Rüben in Würfel, röste sie in heißer Butter, gieße leicht gesalzene Rindfleischbrühe darüber, setze es aufs Feuer und laß es einkochen, daß eine kurze Brühe entsteht. Du kannst gekochtes Hammelfleisch, das auf dem Rost kurz gebraten ist, an die Rüben tun, aber kannst es auch lassen, es schmeckt auf beiderlei Art gut.

## 316. Blumenkohl

Nach dem Kochen gießt man das Wasser ab, salzt den Kohl leicht, bereitet Pfefferkörner in Olivenöl (legt den Kohl hinein) und bestreut ihn vor dem Auftragen mit Salz und Pfeffer.

317. Oder, nachdem man das Kochwasser abgegossen hat, bereitet man aus Knoblauch, zerschnittenem Weißbrot, Olivenöl und Salz eine Tunke, (legt den Kohl hinein) und bestreut ihn vor dem Auftragen mit Pfeffer.

jn ab mit Knoblauch / zerſchnitten Weißbrot / Baumöhl vnd Saltz / beſtrewet jhn mit Pfeffer wenn man jhn wil zum tiſche geben.

## 318. Von Braunemkohl

Man hackt den Kohl mit Quitten oder Epffeln / bringt jhn mit Wein vnd brüh zum fewr / macht jhn ab mit Buttern / kleinem Roſin / geſtoſſem Ingber vnd Zucker / wenn man jhn wil zum tiſch geben / legt man ein par Zoſiſſen darümbher / vnnd beſprengt jhn mit Zucker. Die Braunſchweigiſchen Bawren eſſen ſolchen kohl gerne / aber ſie bekommen jhn gar ſelten.

## 319. Grüne Bonen

Bonen bricht man auß den Schoten vnd auß der haut vnd ſeud ſie / macht ſie darnach ab mit Buttern / Pfeffer vnd grüner Peterſilgen / leſt ſie darmit durchbraten.

## 320. Von gefülleten Augurcken

Die Augurcken ſoll man ſchellen / man hackt Kalbfleiſch mit Eyern / Weißbrot / zerſtoſſem Ingber vnd ein wenig Saltzes / füllet die Augurcken damit / kocht vnd macht ſie ab mit Kappern vnd Buttern / das ſie kurtz von brüh ſein.

321. Item / man hackt Kalbfleiſch mit Schaffsvnſchligt / Eyern / Parmaſaniſchenkeſe / Pfeffer vnnd Saltz / füllet die Augurcken damit / kocht vnnd macht ſie ab mit Buttern vnd Pfeffer / beſtrewet ſie mit Parmſaniſchenkeſe wenn man ſie wil zum tiſche geben.

322. Item / man bradet Spinnaſen in Baumöhl / macht ſie ab mit Weißbrot / Eyern vnd kleinem Roſin / füllet die Augurcken damit / macht ſie ab mit Baumöhl / kleinen Roſin / Weineſſig vnd Pfeffer.

## 318. Braunkohl (Grünkohl)

Man hackt den Kohl mit Quitten oder Äpfeln, kocht alles in einer Mischung von Wein und Fleischbrühe, gibt Butter, kleine Rosinen, gestoßenen Ingwer und Zucker daran. Vor dem Auftragen legt man in die Schüssel ein paar Würste um den Kohl herum und bestreut ihn mit Zucker. So essen ihn die Bauern im Braunschweigerischen gern; nur bekommen sie ihn selten.

## 319. Frische Bohnen

Die Bohnen klaubt man aus den Schoten heraus und kocht sie. Dann werden sie mit Butter, Pfeffer und frischer Petersilie vermischt, und alles wird kurz durchgebraten.

## 320. Gefüllte Gurken

Die Gurken schält man. Dann vermischt man gehacktes Kalbfleisch, mit Eiern, Weißbrotkrume, zerstoßenem Ingwer und ein wenig Salz, füllt die Masse in die (ausgehöhlten) Gurken, dünstet sie und bereitet aus Kapern und Butter eine kurze Brühe.

**321.** Oder man hackt Kalbfleisch mit Schafstalg, Eiern, Parmesankäse, Pfeffer und Salz und füllt die Gurken damit, dünstet sie, bereitet mit Butter und Pfeffer eine Tunke und bestreut die Gurken, ehe sie auf den Tisch kommen, mit Parmesankäse.

**322.** Oder man brät Spinat in Olivenöl, bereitet ihn mit Weißbrotkrume, Eiern und kleinen Rosinen zu, füllt die Gurken damit, (dünstet sie) und bereitet dazu eine Tunke aus Olivenöl, kleinen Rosinen, Weinessig und Pfeffer.

# XVII. Von Sallath

## Salate

## 323. Wie man gůt Zwibel zům eſſen beraiten ſoll.

Man mag auch Zwibel wol kochen vnd braten / inn ainer haiſſen eſchen / oder kolen / ſo lang biß alles rohe verrochen iſt / Vnd wann ſie dann erkaltet ſeind / Schneid ſie klain / legs in ein ſchüſſel / thů ſaltz / ől / vnd ein gůten geſotten ſüſſen wein dran / etlich thůnd Pfeffer vnd Zimmetrind auch dran.

## 324. Grůn Salat

Grůn Salat / der klein vnnd jung iſt / rote Ruben klein geſchnitten / vnd darůber geworffen / wenn der Salat angemachet iſt / vnnd die rote Ruben geſotten vnd kalt ſeyn.

## 325. Rettich

Nimm Rettich / vnnd ſchneidt jn klein / breit vnd důnn / quell jhn in Waſſer / vnd kůl jn auß / machs an mit Oel / Eſſig vnnd Saltz. Du magſts mit Zucker beſträuwen oder laſſen.

## 326. Rot Kraut

Nimm ein rot Häuptkraut / ſchneidts fein klein / vnd quells ein wenig in warmen Waſſer / kůls darnach geſchwindt auß / machs mit Eſſig vnd Oel ab / vnd wenn es ein weil im Eſſig ligt / ſo wirt es ſchőn rot.

## 327. Spargel Salat

Spargel Salat / der auch gequellt iſt / vnd klein geſchnitten / oder gantz angemacht / iſt auff beyde manier gut. Du kanſt jn machen mit Erbeßbrůh / mit ein wenig Butter / Pfeffer vnnd Eſſig / warm auff ein Tiſch gegeben.

## 328. Murcken

Schel die Murcken / vnd ſchneidt ſie breit vnnd důnn / mach ſie an mit Oel / Pfeffer vnd Saltz. Seind ſie aber eyngeſaltzen / ſo ſeind ſie auch nit

## 323. Zwiebelsalat

Man kann Zwiebeln kochen oder braten, in heißer Asche oder auf Holzkohlen, so daß alle Strenge sich verliert (die sie im rohen Zustand haben). Wenn sie kalt geworden sind, schneide sie klein, lege sie in eine Schüssel und gib Salz, Öl und aufgekochten Süßwein daran. Manche nehmen auch Pfeffer und Zimtrinde dazu.

## 324. Grüner Salat

Über jungen grünen Salat streue, wenn er angerichtet ist, rote Rüben, die nach dem Kochen erkaltet und feingeschnitten sind.

## 325. Rettich

Rettich wird fein in dünne Scheiben geschnitten, in Wasser gebrüht, man läßt ihn kalt werden und richtet ihn mit Öl, Essig und Salz an. Du kannst Zucker daraufstreuen oder nicht.

## 326. Rotkraut

Nimm einen Rotkohlkopf, schneide ihn klein, brühe den Kohl ein wenig in heißem Wasser, dann laß ihn geschwind kalt werden, gib Essig und Öl dazu, und wenn er eine Weile in Essig gelegen hat, nimmt er eine schöne rote Färbung an.

## 327. Spargelsalat

Spargelsalat von gebrühtem und kleingeschnittenem oder ganzem Spargel ist – auf beide Arten zubereitet – schmackhaft. Du kannst ihn in einer Erbsbrühe mit etwas Butter, Pfeffer und Essig zubereiten und warm servieren.

## 328. Gurken

Schäle die Gurken, schneide sie in dünne Scheiben und bereite sie mit Öl, Pfeffer und Salz. Eingesalzen sind sie auch nicht übel und bekömmlicher als in rohem Zustand. Einsalzen kann man sie mit

bößʒ / ſeind beſſer als roh / denn man kans eynſaltzen mit Fenchel vnd mit Kümel / daß man ſie vber ein Jar kan behalten. Vnnd am Rheinſtrom nennet man es Cucummern.

## 329. Zwibelſalat

Geſotten Zwibelſalat / oder gebraten / macht man ſüß mit weiſſem Zukker / oder mit kleinen ſchwartzen Roſein.

## 330. Kürbes

Nimm junge Kürbes / die nicht groß ſeind / ſchel vnnd ſchneidt ſie fein länglicht / thu die Kern herauß / quells ein wenig / küls darnach auß / vnnd machs an mit Eſſig / Saltz vnd Oel.

## 331. Gemengter Salat

Nimm Borragum / Petterſilg / Pumpernellen / Balſam vnnd Iſop / Dragant vnnd Pertram / ſo iſt es ein gemengter Salat von wolſchmeckenden Kräutern / mit Borragum Blumen darüber geworffen / iſt ſchön vnd zierlich.

## 332. Zitron

Nimm Zitron / hack ſie klein / machs mit ſchönen lauterm Zucker / der klein geſtoſſen iſt / ab / beſträw es mit Margeranten Kern / die fein rot ſeyn / ſo iſt es auch zierlich vnd gut.

## 333. Rot Ruben

Rot Ruben Salat / wenn ſie geſotten ſeyn / ſo ſchneidt ſie klein / lang oder Wirfflicht / machs mit Oel / Eſſig vnd Saltz ab / magſts ſüß oder ſaur machen.

## 334. Artiſchocken

Artoſchocki mit einer Erbeßbrüh / guter Butter / Pfeffer / Saltz / vnd ein wenig Brüh gegeben auff ein Tiſch / vnnd geſtoſſenen Pfeffer darneben.

Fenchel und Kümmel, und dann halten sie sich ein Jahr lang. Im Rheinland nennt man das Kukum(b)er.

## 329. Zwiebelsalat

Salat von gekochten oder gedünsteten Zwiebeln bereitet man mit Zucker und Korinthen zu.

## 330. Kürbis

Nimm junge und nicht zu große Kürbisse, schäle sie, entferne die Kerne, schneide sie in Streifen und brühe sie. Laß sie dann kalt werden und bereite sie mit Essig, Salz und Öl zu.

## 331. Gemischter Salat

Nimm Blätter von Boretsch, Petersilie und Pimpinelle, dazu Balsamkraut, Ysop, Tragantsaft und Bertramskraut, so entsteht ein wohlschmeckender Kräutersalat, und er sieht sehr schön aus, wenn man ihn mit Boretschblüte bestreut.

## 332. Zitronensalat

Hacke (geschälte) Zitronen klein, gib klaren gestoßenen Zucker dazu, und wenn du die roten Kerne von Granatäpfeln darüber streust, schaut der Salat sehr hübsch aus.

## 333. Salat von roten Rüben

Nach dem Kochen schneide die roten Rüben klein, in Streifen oder in Würfel, und bereite sie mit Öl, Essig und Salz zu, aber auch süß ist es möglich.

## 334. Artischockensalat

Artischocken kommen in einer Erbsbrühe, in die zuvor gute Butter, Pfeffer und Salz getan worden sind, auf den Tisch, und daneben stellt man gestoßenen Pfeffer (für die, die ihn noch darüber streuen wollen).

## 335. Sallath von Soffoiſchem Kohl

Man ſchneidet den Kohl in viertheil / ſeud jhn vnd triefft das Waſſer wider dauon / Macht jhn ab mit Weineſſig / Pfeffer / Saltz / Aniß vnd Zwybeln / ſo zuuor in Waſſer geſotten ſein.

## 336. Pfifferlings Sallat

Man ſeudet die Pfifferling ſampt Lattuken / macht ſie ab mit Baumöhl oder friſcher Butter / Saltz vnd Pfeffer.

337. Item / man ſeudet ſie mit Sawerampffer / vnd macht ſie auf vorige weiſe ab.

## 338. Hopffen Sallat

Den Hopffen / wenn er erſtlich herfür kompt / bindet man in kleine bündlein / ſeudet jhn ein mahl in waſſer auff / nimpt jhn dann wider draus / vnd legt jhn in kalt Waſſer / druckt dann das Waſſer wider draus ſchneidet jn in lange oder kurtze ſtücklein / vnd macht jhn auff folgende weiſe ab: mit vngeſchmultzen Buttern / Saltz vnd Pfeffer / ſetzt jhn auff Kohle / daß die Butter ſchmeltze.

339. Item / man macht jhn auch mit Wein / Buttern vnd Pfeffer ahn / man nimbt auch wol kleinen Roſin darzu.

## 340. Karrotenwurtzeln Sallat

Man ſeudet ſie / legt ſie in ein ſilber einem Stirn gleich / wenn ſie kalt worden ſein / macht ſie ab mit Baumöhl / Weineſſig / Saltz vnd Zucker.

## 341. Poſſeleyen Sallat

Man ſchneidet Poſſeleyen klein / vnd weſcht ſie in Waſſer / bewirfft ſie mit roten Roſenbletter / macht ſie ab mit Baumöhl / Weineſſig vnd Saltz.

## 335. Blumenkohlsalat

Der Kohl wird geviertelt, gekocht, das Wasser läßt man ablaufen, und dazu wird eine Tunke bereitet aus Weinessig, Pfeffer, Salz, Anis und gekochten Zwiebeln.

## 336. Pfifferlingssalat

Man kocht die Pfifferlinge zusammen mit Lattichblättern und richtet sie her mit Olivenöl oder frischer Butter, Salz und Pfeffer.

**337.** Oder man kocht die Pfifferlinge zusammen mit Sauerampferblättern und bereitet sie dann zu wie im vorigen Rezept.

## 338. Hopfensalat

Junge Hopfentriebe bündelt man, läßt sie in Wasser einmal aufkochen, nimmt sie wieder heraus, legt sie in kaltes Wasser, drückt sie dann aus, schneidet sie in lange oder kurze Stückchen und bereitet sie dann so zu: Man setzt ungeschmolzene Butter mit Salz und Pfeffer aufs Feuer, läßt sie zerschmelzen (und gießt sie über die Hopfentriebe).

**339.** Oder man bereitet dazu eine Tunke aus Wein, Butter, Pfeffer und kleinen Rosinen.

## 340. Salat aus Karotten

Man kocht Karotten, ordnet sie sternförmig in einer Schüssel an, und wenn sie kaltgeworden sind, gießt man eine Tunke aus Olivenöl, Weinessig, Salz und Zucker darüber.

## 341. Basilikumsalat

Man wäscht das Basilikumkraut in Wasser, schneidet es klein, bestreut es mit Blättern roter Rosen und richtet es in Olivenöl, Weinessig und Salz an.

## 342. Sallath von Andiuen

Man ſchneidet die Andiuen wenn ſie grün ſein bei der Erden ab / weſchet die inwendigen bletter mit den Pollen auß / leſt Waſſer aufffſieden / thut ſie darein das ſie zimblich gahr werden / darnach zeugt man ſie auß dem Waſſer / bewirfft ſie mit außgeweſſerten Kappern / macht ſie ab mit Baumöhl vnd Saltz.

## 343. Blumenkohl Sallat

Man ſeudet jhn in ein wenig Waſſer / ziehet jhn dannwider daraus / legt jhn in ein Schüſſel / leſt jhn kalt werden / macht jhn ab mit friſcher Butter / ſetzt jhn auff Köhle / daß die Butter ſchmeltze / man beſtrewet jhn auch wol mit Saltz vnd Pfeffer / man kan jhn auch wol mit Baumöhl / vnnd Weineſſig abmachen.

## 342. Endiviensalat

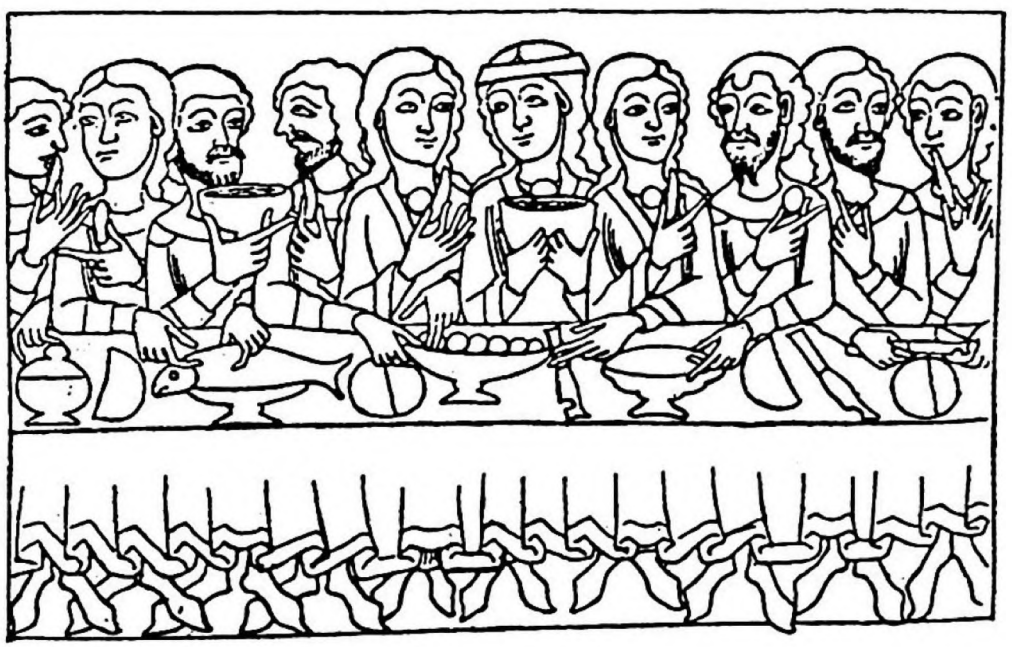
Man schneidet die Endivien in grünem Zustand über dem Boden ab, nimmt nur die (bleichen, zarten) Innenblätter mit den Köpfen und wäscht sie, gart sie in Wasser, holt sie dann heraus, streut gewässerte Kapern darauf und richtet den Salat mit Olivenöl und Salz an.

## 343. Blumenkohlsalat

Man dünstet den Kohl in wenig Wasser, legt ihn danach in eine Schüssel und läßt ihn kaltwerden. Dann gibt man frische Butter darauf und setzt ihn auf ein Holzkohlenfeuer, damit die Butter zerschmilzt (und in den Kohl hineinläuft) und bestreut ihn am Ende mit Salz und Pfeffer.
Man kann ihn (statt mit Butter) auch mit Olivenöl und Weinessig zubereiten.

# XVIII. Von mancherley Knödlein, Küglein, Klümpffen etc.

Von verschiedenen Knödeln, auch Küglein, Klümpfe usw. benannt



## 344. Kügellin von kalbflaiſch

Kügellin von kalbfaliſch mach alſo: niem flaiſches und brott und ain wenig ayer, das es davon haffte und hacks und bewürczs und mach ſynwelle kügelin als küchlin und wierffs in ain ſiedent waſſer und laus es wol ſieden und gibs trucken mit peterlin oder in ainem juſel oder bachs in ainem ſchmaltz und gibs in ainem pfeffer.

## 345. Küchlein von viſchen

Item küchlein von viſchen zu machen welcherley geſchlecht das ſey. bereit ſie ſchon. fach den ſchweiß auff vnd löß gret ab behalt daz haupt vnd ſchwantz vnd das ingeweid würff die gal auß. So nym den die viſch vnd hack ſie klein vngeſotten alſo rohe. ſtos wol in einem morſſer thu mel weinber vnd gut wurtz ſaltz vnd ſchmaltz dar vntter. das bach wol vnd mach das in ein ziſeünlein mit geriben leckuchen ſo iſt es bereit. Das ander von den viſchen. haupt grot vnd ingereüſch. dar auß mach ein vor eſſen ſchon geſotten in wein vnd abgemacht als ander viſch gegilbet vnd gewürtzt. verſuch es an dem ſaltz. vnd trag es fur. daz ſein zwey eſſen gar hoflich von viſchen gegeben.

## 346. Lungen kuchlein

Item man mag in die lungen kuchlein alles daz hacken daz von hünnern vber beleibt kopf. kragen. dann vnd alles daz ingeweid das das veraynt ſich da mit. man mag auch die ſelben kuchlein in eigner brw eſſen verheſt mit einen kleinen ſpecklein. oder abgemacht mit hoflichem ſytten zu verſten als mit milch ſchmaltz vnd wurtzen ſchon vergilbt.

## 347. Knofflein von fleyſch

Item wer gutte knofflein von fleyſch will machen welcherley ez iſt daz hack gar klein thu gehackten peterling dar ein. mach es ab von wurtzen vnd ſaltz thu ein klein ſpecklein dar zu vnd ſchlach zway rohe ayer dar ein mach kugelein darauß

## 344. Küglein aus Kalbfleisch

Die bereite so: Nimm Kalbfleisch, Brot und ein paar Eier zum Binden, hacke und würze alles, forme daraus runde Küglein wie kleine Kuchen, wirf sie in siedendes Wasser, laß sie kochen und gib sie entweder ohne Tunke, mit Petersilie bestreut, oder in einer Tunke angerichtet, in Schmalz gebacken oder in einer Pfefferbrühe zu Tisch.

## 345. Fischküchlein

Fischküchlein aus unterschiedlichen Fischarten kann man trefflich zubereiten. Fang das Blut der Fische auf, löse ihnen die Gräte aus; Kopf, Schwanz und Eingeweide hebe auf, die Galle wirf weg. Das Fischfleisch hacke roh, zerstoße es dann in einem Mörser, füge Mehl, Weinbeeren, passende Gewürze, Salz und Schmalz dazu, (verrühre alles) und forme Knödel daraus. Backe sie und gib sie dann in eine Art Ragout, das mit geriebenem Lebkuchen bereitet wird. Dann ist das Gericht fertig.
Aus Kopf, Gräten und Innereien kannst du eine Vorspeise bereiten. Koche sie in Wein, würze und gilbe die Brühe, wie es bei Fischen allgemein üblich ist. Auch Salz gib dazu und trag sie (vorher durchgegossen) auf. Das sind zwei feine Fischgerichte.

## 346. Lungenküchlein

Man kann in Knödelmasse aus Lunge auch Hühnerklein, wie Kopf, Hals und die Eingeweide, die vorher gehackt worden sind, einarbeiten. Diese Knödel kann man in der (beim Kochen entstandenen) eigenen Brühe, mit aufgesteckten Speckstückchen servieren, aber auch auf feine Art mit einer Tunke reichen, die aus Milchschmalz und Gewürzen bereitet und gelb gefärbt ist.

## 347. Fleischknödel

Wer gute Knödel aus Fleisch, welcher Art es auch sei, bereiten will, (koche das) hacke es fein, füge gehackte Petersilie, Würzkräuter, Salz, feingeschnittenen Speck und zwei rohe Eier hinzu,

vnd ſeud ſie mit hünerbrw oder in yrer eigner brw gilb die wol vnd richt ſie dar. Solche kugelein mocht man zu leberſultzen legen vnd da mit vereinen.

## 348. Knopflein von lungen

Item die kalbs lungen hackt man klein vnd ſchon. daz miltz vnd daz hertz. hut nur der gallen. vnd wie man die knopflein macht alſo mach daz auch wol beſcheidne küchlein mit ſaltz vnd auch mit gutten wurtzen vnd all gar ſchon geſotten. vnd auch gar trucken ein gelegt zu al anderm fleyſch es ſey hünner kelberen oder wiltprat. es ſey von voglen oder von andren zimlichen fleiſch ſtucken, ſo fügen ſich die lungen küchleinn wol dar zu.

## 349. Ein höflich Eſſen

Nimm tottern von harten Eyern, gebraten öpfel odder biren, hacks vndereinander. Nimm ein wenig ſaffran in wein oder milch, temperiers vnder einander das es dick bleib, mach fladen aus dem teyg. thu das geheck drauff, ſchlahe ihn zu, vnd welger in den henden kugelecht, wie vil du jr haben wilt, bachs in buttern, legs inn pfeffer, heiß oder kalt, ſeh ein wenig imber drauff. So nimm das hartgeſotten eyesweiß, ſchneidts würflet, ſtrewes drauff, machs mit ein wenig Butter ab.

## 350. Knödel von Rindtfleiſch

Knödel oder Kloß von Rindtfleiſch zu machen in einem Pfeffer / mit ſeiner zugehörung. Nimm das Rindtfleiſch vnd ſchneidt es klein / hack Rindfeißt / ein ſtuck Speck / zwibel / vnd gerieben Weck vntereinander / ſchlag Eyr darein / nimm Pfeffer vnd Ingwer darzu / ſetz Waſſer in einem Keſſel auff / vnd mache runde oder lange Knödel von ſauberm feißt / thu ſie in das Waſſer / vnd laß wol ſieden / thu ſie auß der Brüh / vnd kül ſie auß / vnd laß die Brüh auch kalt werden / Nimm Hünner / Gäns oder Kälbern ſchweiß / vnd thu jn mit Eſſig in die Brüh / vnd laß damit ſieden. Schneidt Brot / Zwibel / Epffel vnnd Bertram Kraut darein / vnd laß auch wol mit ſieden /

(verknete alles und) forme runde Knödel, koche sie in Hühnerbrühe oder in der Brühe, in der das Fleisch gekocht worden ist, färbe diese gelb und bereite sie zu Tisch.
Solche Knödel kann man zusammen mit Lebersülze auftragen.

## 348. Lungenknödel

Kalbslunge kocht man zusammen mit Milz und Herz (und hackt alles); nur die Galle muß entfernt werden. Gib an die Masse – wie bei anderen Küchlein – Salz und würzige Kräuter (vermenge und forme alles) und koche es. Die Lungenknödel werden ohne Tunke zu anderem Fleisch von Huhn, Kalb, Wildbret, Vögeln oder anderen bratwürdigen Stücken gelegt und eignen sich dazu vorzüglich.

## 349. Eine feine Speise

Nimm harte Eidotter, gebratene Äpfel oder Birnen und hacke alles miteinander. Gib Safran in Wein oder Milch, vermische es (rühre Mehl hinein), bis es dick wird, und forme aus dem Teig (kleine) Fladen, schütte auf jeden etwas von dem Gehäck (in die Mitte), schlage die Teigränder darüber und rolle sie in der Hand zu Kugeln, so viel wie du haben willst. Backe sie in Butter, lege sie, entweder heiß oder kalt, in eine Pfeffertunke und bestreue sie mit ein wenig Ingwer. Das harte Eiweiß schneide in Würfel, streue es darüber und gieß ein wenig Butter darauf.

## 350. Rindfleischknödel

Knödel oder Klößchen aus Rindfleisch in einer Pfeffertunke zuzubereiten: Schneide Rindfleisch sehr klein. Dann hacke Rindertalg, ein Stück Speck, Zwiebel und geriebene Semmel durcheinander, schlage Eier hinein, würze mit Pfeffer und Ingwer (und knete die Rindfleischstücke mit gereinigtem Schmalz zusammen in die Masse ein). Forme runde oder längliche Knödel und koche sie in Wasser in einem Kessel. Nimm sie danach heraus und laß sie – gleich der Brühe – abkühlen. Mische dann Hühner-, Gänse- oder Kälberblut mit Essig, schütte es in die Brühe und laß es kochen. Schneide Brot, Zwiebeln, Äpfel und Schafgarbeblätter, wirf sie

ſtreich es durch ein Härin Tuch / vnd mach es an mit lindem Gewürtz / Zimmet vnd Pfeffer / mach es ſüß oder ſaur / vnd thu die Knödel darein / vnd laß ſie darmit ſieden / ſo wirdt es wolgeſchmack.

## 351. Knödel von Rindtfleiſch auff ein andere manier

Nimm Rindtfleiſch / ſchneidt es klein / vnd klaub das Fett darvon / hack es klein durch einander / nimm ein wenig geſtoſſen Pfeffer / gerieben Saffran / vnd ein wenig Saltz / auch drey oder vier Eyer / weich ein beſchnitten Weck oder Semmel eyn / druck ſie wol mit den Händen auß / vnd hacks vnter das Fleiſch / thu ſaubere groß vnd kleine ſchwartze Roſein darvnter / mach runde oder lenglichte Knödel darauß / wie es dir wirt gefallen / mach Butter heiß / vnd röſt die Knödel darinnen fein langſam / daß ſie fein braun / vnd nicht ſchwartz werden. Vnd wenn du ſie haſt außgeröſt / ſo thu ſie in einen gekochten Pfeffer / der wol gemacht vnd zugerichtet iſt / laß ſie widerumb in dem Pfeffer ſieden / ſo wirdt es wolgeſchmack / iſt ein gut eſſen für Arm vnd Reich.

## 352. Knödel vom Kalbfleiſch zu machen

Nimm daz Kalbfleiſch / vnd ſchneide es klein / vnd hacks durcheinander mit einem Rindtfeißt / vnd wenn du das Fleiſch klein gehackt haſt / ſo nimm mehr dazu / auch ein geweichten Weck / Pfeffer vnnd Saffran / thu auch drey oder vier Eyer darvnter / vnd hack es durcheinander / vnd verſaltz es nicht / vnd wenn du es klein gehackt haſt / ſo ſchneidt Mandeln darein / die klein geſchnitten / auch ſaubere kleine Roſein / vnd ein wenig Zucker / daß es ein wenig ſüß wirdt / thu es alles durcheinander / vnd rür es mit ſaubern Händen / vnd wenn du es wol gerürt haſt / ſo mach Knödel darauß / rundt vnnd lenglicht / wirff ſie in ein geſotten Waſſer / laß es an die ſtatt ſieden / thu es herauß auff ein ſaubers Bret / vnd nimm geſchnittene Mandeln / auch kleine Roſein / Wein / ein wenig Eſſig vnd Zucker / brenn ein wenig Mehl darein / laß es miteinander ſieden / nimm Pfeffer vnd Saffran darzu / vnd laß es auch darmit ſieden / ſo wirſtu haben ein guts Mandelgeſcharb / Vnnd

dazu und laß sie auch kochen. Dann streiche die Brühe durch ein Seihtuch, gib milde Gewürze daran, Zimt und Pfeffer, schmecke es süß oder sauer ab. Dann wirf die Knödel hinein, laß sie darin gar kochen, und dann hast du eine wohlschmeckende Speise.

## 351. Knödel von Rindfleisch oder von anderem

Schneide Rindfleisch klein, beseitige alles Fette, hacke es fein, füge etwas gestoßenen Pfeffer, geriebenen Safran, ein wenig Salz, drei bis vier Eier hinzu; weiche Wecken oder Weißbrot ohne die Kruste ein, drücke dann das Wasser mit der Hand aus und gib es zusammen mit Korinthen dazu, (verknete alles), forme runde oder ovale Knödel daraus, so wie du es am liebsten hast. Dann mache Butter heiß und brate die Knödel gemächlich darin, damit sie schön braun, aber nicht schwarz werden. Danach lege sie in eine wohlzubereitete Pfefferbrühe und laß sie darin noch kochen. So wird es eine wohlschmeckende Speise für arm und reich.

## 352. Kalbsknödel

Schneide das Kalbfleisch sehr klein und hacke es zusammen mit Rindertalg. Dann füge eingeweichte Semmel, Pfeffer, Safran, drei bis vier Eier und Salz in Maßen hinzu, hacke alles untereinander, gib feingeschnittene Mandeln, sauber gewaschene kleine Rosinen und ein wenig Zucker daran, damit es leicht süß wird, knete es mit sauberen Händen durcheinander und forme runde und ovale Knödel daraus. Die laß in kochendem Wasser sieden und lege sie danach auf ein sauberes Brett. Dann schneide Mandeln klein, nimm kleine Rosinen, gieß Wein und ein wenig Essig darüber, streue Zucker darauf und laß alles aufkochen. Tu Pfeffer und Safran daran, laß noch einmal aufkochen, und dann hast du ein gutes Geschnitzel aus Mandeln. Nach dem Aufkochen wirf die Knödel hinein und setze den Topf in heiße Asche, so kannst du sie bis zum Auftragen warm halten. Willst du die Knödel aber so haben, wie du sie auch schon früher gemacht hast, dann leg sie (nach dem Kochen) auf einen Rost und brate sie braun. Bereite dazu eine gute Pfeffertunke mit Hühnerblut, wie sich's gehört, entweder süß

wenn du es haſt aufffſieden laſſen / ſo thu die Knödel darein / vnd ſetz es auff heiſſe Eſchen / ſo bleibts warm / biß daß du es anrichteſt / Wiltu aber haben ſolche Knödel / wie du die haſt gemacht / ſo leg es auff ein Roßt / vnd breuns ab / vnnd mach darzu einen guten Pfeffer mit einen Hennenſchweiß / wie man Pfeffer machen ſol / es ſey ſüß oder ſaur / ſeindt auff beyde manier gut. Mach auch ſolche Knödel / wie du die haſt gemacht / die abgebreunt ſeyn. Du magſts auch eindämpffen mit Wacholderbeern / oder Peterſilgen Wurtzel / vnd machs nicht ſaur / ſondern mit einer Rindtfleiſchbrüh / vnd magſt es darmit eindämpffen / ſo wirt es gut vnd wolgeſchmack.

## 353. Knödel vom Küniglein

Knödel vom Küniglein weiß oder gelb / oder fein braun eingedämpfft, in einem Pfeffer / oder auch in ein Geſcharb von Epffeln oder Mandeln / ſaur oder ſüß / iſt es gut zu eſſen.

## 354. Knödel von Gänßmagen

Nimm den Magen alſo roh / vnd hack jn klein mit einem Rindtfeißt / vnd ein wenig Speck / würtz es ab mit geſtoſſenem Pfeffer / vnd ein wenig Saffran / thu darvnter grüne wolſchmeckende Kräuter / vnd hacks wol durcheinander / auch etliche Eyerdotter / vnd klein Brot / vnd ſchaw verſaltz es nicht. Nimm darnach ein gute Rindtfleiſchbrüh / die lindt iſt / ſetz auff Feuwer / vnd laß ſieden / zeuch die Knödel darein / vnnd laß ſie ſieden / zeuch ſie auß mit einem Faumlöffel in ein laulichtes Waſſer / vnd ſäubers auß / ſeig die Brüh / da die Knödel innen geſotten / widerumb darüber / thu darein Muſcatenblüt vnnd Petterſilgen Wurtzel. Du magſt ſolche Knödel auff vielerley manier zurichten vnd kochen / es ſey ſchwartz oder gelb / oder eyngedämpfft mit Wacholderbeern / wenn ſie abgebreunt ſeind auff dem Roßt / ſo dämpfft mans eyn / es ſey mit Petterſilgen oder nicht / iſt es auff beyde manier gut.

oder sauer abgeschmeckt, auf beiderlei Art ist es gut. Du kannst die braun gebratenen Knödel aber auch in einer Rindfleischbrühe mit Wacholderbeeren und Petersilienwurzel dünsten, nur nicht sauber machen, das ist auch gut und wohlschmeckend.

## 353. Knödel von Kaninchen

Kaninchenknödel, in heller oder gelber Tunke oder fein braun in einer Pfefferbrühe gedünstet oder in einem Geschnitzel von Äpfeln oder Mandeln, sauer oder süß angerichtet, ist ein leckeres Essen.

## 354. Knödel aus Gänsemagen

Hacke das Magenfleisch mit Rindertalg und ein wenig Speck, würze es mit gestoßenem Pfeffer und ein wenig Safran, füge frische, gehackte Gewürzkräuter dazu, auch etliche Eier, Weißbrot und etwas Salz. Bringe dann eine mild gewürzte Rindfleischbrühe zum Kochen, gare die Knödel darin, hebe sie danach mit einem Schaumlöffel heraus und wirf sie in lauwarmes Wasser, damit sie (von der Kloßbrühe) gereinigt werden. Die Brühe seihe durch, gieß sie wieder über die Knödel und tu Muskatblüte und (zerkleinerte) Petersilienwurzel daran.
Solche Knödel kannst du auf verschiedene Art zubereiten, in dunkler oder gelber Tunke, oder nach dem Braunbraten auf dem Rost gedünstet in einer Brühe mit Wacholderbeeren, oder – je nach Belieben – mit Petersilie. Auf beiderlei Art ist es gut.

## 355. Knödel vom Karpffen Rogen

Nimm den Rogen / ſetz jhn auff / vnnd ſeudt jn gar an die ſtatt / reib viel Weck darvnter / vnd hacks durcheinander / auch ein wenig roh Karpffenfleiſch darvnter / auch grüne wolſchmeckende Kräuter / pfeffers vnd gelbs / thu ein wenig ſchön weiſſes Mehl / vnnd etliche Eyerdotter darvnter / Nimm ein Erbsbrüh in einen Fiſchkeſſel / ſetz ſie auff Kolen / vnd laß ſie aufſſieden / mach Knödel aus dem Rogen / vnd zeuch ſie in die Brüh / lasß ſie gemach ſieden / vnnd ſchneidt darein ein wenig Petterſilgen Wurtzel / vnd ein wenig Muſcatenblüt / gelbs ein wenig / vnd laß miteinander ſieden / thu friſche vngeſchmältzte Butter darein / ſo wirdt es deſto wolgemacker vnd beſſer.

## 356. Klümpffe von Hünern zu machen

Man hackt das Fleiſch von den Brüſten roh mit Schweinflomen / Rinder oder Hammelvnſchlit / zerrieben Brot / Eyern vnnd Muſcatenblumen ſchlegts vmb die knochen bringts zum fewr mit Waſſer machts ab mit zerriebenem Brot vnd gantzen Muſcatenblumen.

357. Item / man hackts mit Schweinflomen zerriebenem Brot / Eyern / Caneil / Negelein vnd Zucker ſchlegts wider vmb die Knochen / bringts zum fewr mit brüh vnd Wein / machts ab mit Zucker / Caneil vnnd Schwetzken.

358. Item / man hackts mit Schweinflomen / Roßmarien / Eyern / Zwybeln vnnd zerſtoſſen Ingber ſchlegts vmb die Knochen / macht ſie ab mit rotem Wein / drucken oder grünen Kirſchen vnd Zucker.

359. Item / man hackts mit Schweinflomen / Mandelkern / Ingber vnd Eyern / ſchlegts widerümb die Knochen / kocht vnnd macht ſie dann ab mit zwey oder dreyen Eyerdottern / Butter vnnd gantzen Mandeln.

## 355. Knödel aus Karpfenrogen

Koche den Rogen gar, reibe viel (hartes) Weißbrot daran und vermenge es, füge etwas rohes Karpfenfleisch, frische, duftende Würzkräuter und Pfeffer dazu, färbe es gelb, streue ein wenig Weizenmehl darüber, schlage etliche Eidotter dazu (und verknete alles). Setze Erbsbrühe auf ein Holzkohlenfeuer, laß sie aufkochen und wirf dann die vorher geformten Rogenknödel hinein, laß sie langsam kochen. Schneide ein wenig Petersilienwurzel und wirf sie zusammen mit etwas Muskatblüte in die Brühe, färbe sie und laß alles miteinander kochen. Es wird umso besser und wohlschmeckender, wenn du am Ende noch frische ungeschmälzte Butter an die Brühe gibst.

## 356. Knödel von Huhn

Man hackt Brustfleisch roh zusammen mit Flomenfett vom Schwein, mit Rinder- oder Hammeltalg, geriebenem Brot, Eiern und Muskatblüte, verknetet alles, drückt die Masse um die (Brust-) Knochen, kocht sie in Wasser und richtet sie an mit geriebenem Brot und ganzen Muskatblüten.

**357.** Oder man hackt das Hühnerfleisch mit Schweinsflomen, tut geriebenes Brot, Eier, Zimt, Nelken und Zucker daran, schlägt die Knödelmasse wieder um die Knochen, kocht sie in einer Mischung von Fleischbrühe und Wein und tut Zucker, Zimt und Zwetschen dazu.

**358.** Oder man hackt das Brustfleisch mit Schweineflomen, fügt Rosmarin, Eier, Zwiebeln und Ingwerpulver dazu, verknetet es und schlägt die Masse um die Knochen (kocht es). Eine Tunke dazu wird aus Rotwein, getrockneten oder frischen Kirschen und Zucker bereitet.

**359.** Oder man hackt das Hühnerfleisch mit Schweinsflomen und Mandeln, schlägt Eier dazu, würzt mit Ingwer, schlägt die Masse um die Knochen, kocht sie und bereitet eine Tunke aus zwei oder drei Eidottern, Butter und ganzen Mandeln.

## 360. Mancherley ander Klümpffe

Man macht von Roßmarien / Kerueln / Eyern vnnd Weißbrodt zuſamen geſtoſſen kleine Küchlein / beckt ſie in Buttern vnd beſtrewet ſie mit Zucker.

361. Item / macht man auch Küchlein von Peterſilgen / Sawrampffer / zerrieben Brodt / kleinen Roſin vnd Muſcatenblumen vnd beckts in Buttern.

362. Item / man vermiſcht geſchelte vnd gehackte Epffel mit zerrieben Brodt vnd Eyern / macht da Küchlein von.

363. Item / man vermiſchet zerhackte Epffel vnd Dadtelen mit Mehl / Eyern / Zucker vnd Kaneil / macht da Küchlein von.

364. Item / man vermiſcht zerrieben Mandelen / mit Roſenwaſſer / Saffrahn / Eyern / Mehl vnd Zucker / macht dar Küchlein von vnd beckt ſie wie die vörigen in Buttern vnd gibt ſie zu tiſch.

## 365. Klümpfe von Schnecken vnd Fröſchen

Man hackt ſie vnd macht kleine Klümpffe dauon / kocht ſie vnd legt Veldhüner Füeſſe oder Brüſte darauff / wenn man ſie wil zum tiſch geben. So kan man ſie einem / der ſie nicht gern eſſen wil / vnuermerckt bey bringen.

## 366. Knödlein von dem Käß

Reibe Brot vnnd Käß / zwey theil Brot / den dritten aber Käß / machs mit Eyern recht / nicht zu dünn / daß nicht rinne / pfeffers wol / vnd thu auch Muſcatblüh vnd Saffran darein / legs in ein ſiedende Fleiſchbrüh / alle mal fornen in den wall / laß faſt langſam ſieden / zuvor bachs ſchnell braun in dem ſchmaltz / es gibt eine faſt gute Brüh / die du einem krancken der Käß jſſet / wol darffſt geben / als wann du ein gar ſchwache Suppen haſt / ſo reib ein wenig Käß / vnd wirffs in Wall / er ſeud zuſammen / ſo trucke jhn mit einem Löffel auß / es gibt jhm gleich ein guten Geſchmack / als wer es gewürtzt. Diſer aber ſol kein gemeiner Bawrenkäß ſeyn / ſondern von den gu-

## 360. Verschiedene andere Knödel

Man fertigt aus Eiern, Weißbrot, Rosmarin und Kerbel kleine Küchlein, bäckt sie in Butter und bestreut sie mit Zucker.

**361.** Oder man bereitet Küchlein aus geriebenem Brot, Petersilie, Sauerampfer, Muskatblüte und kleinen Rosinen und bäckt sie in Butter.

**362.** Oder man schält Äpfel, hackt sie, vermischt sie mit geriebenem Brot und Eiern, formt daraus Küchlein (und bäckt sie).

**363.** Oder man formt Küchlein aus gehackten Äpfeln und Datteln, Mehl, Eiern, Zucker und Zimt.

**364.** Oder man verknetet geriebene Mandeln, Rosenwasser, Safran, Eier, Mehl und Zucker, formt Küchlein daraus und bäckt sie wie die zuvor genannten in Butter und bringt sie auf den Tisch.

## 365. Knödel aus Schnecken und Fröschen

Man hackt die Schnecken oder Frösche, formt kleine Knödel daraus und wenn sie aufgetragen werden, bedeckt man sie mit Keulen oder Brustfleisch von Feldhühnern. Auf diese Art kann man einem, der Schnecken oder Frösche nicht mag, diese Speise unterschieben, ohne daß er es merkt.

## 366. Käseknödel

Reibe zwei Teile Brot und einen Teil Käse, gib so viele Eier dazu, daß die Masse nicht zu dünn wird und auseinanderläuft. Pfeffere sie gut, gib auch Muskatblüte und Safran hinzu, forme Knödel, brate sie in Butter kurz an, wirf sie in kochende Fleischbrühe, laß sie aber langsam kochen. Das gibt eine sehr gute Brühe, die man auch einem Kranken, sofern er Käse mag, reichen kann.
Wenn die Brühe nicht kräftig genug ist, wirf ein wenig geriebenen Käse daran und laß ihn aufkochen. Wenn er flockt, fische ihn mit einem Löffel heraus. Die Brühe nimmt davon einen guten Geschmack an, als wäre sie gewürzt.

ten Schweitzerkäſen vnd Welſchen / auch Hollender vnnd der gleichen / wann ſie hart werden / ſeynd ſie zu ſolchen ſachen nützlich.

## 367. Knödlein von dem Hirn

Wann das Hirn geſotten / ſo hack es / thu ein wenig gerieben Semmelbrot darzu / mach ein Ey oder zwey nach Nothdurfft darein / ſampt Weinbeern / vnd genugſamer Würtz / grüne Peterlein iſt auch gut / mach daz ſchmaltz heiß wie zu andern Knödlein / bachs ſchön braun / ſchnell vnnd rösch / mache ein brühlein darüber / oder gibs zu einem Salat / du magſt auch wol den Zeug auff ein teller ſchlagen / vnnd wie ein klobwurſt formen / vnnd von dem teller in die Pfann mit Schmaltz füllen / gib jhm mit dem meſſer / damit du es formeſt vnnd gleich macheſt / eine hülffe / wiltu / ſo fülle ſie mit Brot / thu aber ein Ey oder zwey darein / vnd ein wenig Mayenſchmaltz / aber als dann thu kein Semmel darein / aber Weinbeer / fülls ein / brat es nicht zu hart / oder ſeud es in einer Fleiſchbrüh.

Dazu darf man aber keinen gewöhnlichen Bauernkäse nehmen, sondern nur guten Schweizerkäse, französischen, holländischen oder ähnliche Sorten. Sofern die Käse hart sind, eignen sie sich für diese Speise.

## 367. Hirnknödel

Das gekochte Hirn hacke, füge etwas Semmelmehl, ein oder zwei Eier dazu, ganz nach Belieben, ferner Weinbeeren, hinreichend Gewürze, auch frische Petersilie eignet sich dazu, forme Knödel und backe sie wie die anderen Knödel in heißem Schmalz schön braun und knusprig. Gieß eine Tunke darüber oder reiche sie mit einem Salat.
Du kannst die Masse aber auch auf einen Teller legen, sie mit einem Messer wie Klobwurst formen und in der Pfanne in Schmalz backen. Die Masse kann man auch mit Brot, ein oder zwei Eiern und ein wenig Maienschmalz zubereiten. Dann verzichte auf geriebene Semmel, aber Weinbeeren nimm dazu. Brate die Knödel nicht zu scharf, oder koche sie in einer Fleischbrühe.

# XIX. Von mancherley Pasteden

Von verschiedenen Pasteten

## 368. Paſtede von viſchen

Wilt du machen paſteden von viſchen, ſo ſchůpe die viſche vnd ziuhe in abe die hut, ſwenne ſie erwallen, vnd hau ſie zů cleinen ſtůcken, hacke peterlin vnd ſalbey dor in vnd tů dar zů pfeffer vnd yngeber, zinemin vnd ſaffran. temper ez allez mit wine vnd mache einen dů̈nnen derben teyc vnd tů die viſche dor in vnd gůz den win dor vf vnd decke ez mit eyme dů̈nnen teyge vnd mache daz ů̈mme vnd ů̈m gantz vnd brich oben ein loch dor in vnd lege da fů̈r ein clů̈ſterlin von teyge vnd laz ez backen. Alſo mac man auch hů̈nir machen, auch fleiſch oder wilprete oder ele oder vů̈gele.

## 369. Ain paſtet mit viſchen

Ain paſtet zuo machen mit viſchen. mach ainen guoten teig zuo dem kechelin, darin du die viſch legeſt und tuo das darin; nim gehacket peterlin, ſälbin, ingber, pfefer, kümi und ſafran, ale nach der mas und lass es bachen in ainem offen, win und eſich darin nach der mass.

## 370. Baſteten von Krebſſen

Baſteten von krebſſen mach alſo in einem ſtarcken teig vor gelegt einem teighafen in einem hafenſcherben mach ein deck darů̈ber vnd leg ſie darneben ſeů̈d die krebß on ſaltz ſchel ſie ſchon vnd leg ſie zuſamen vnd hack peterlein gar klein. nym friſch ayer vnd klopf ſie gar wol die ſchut in den teighaffen. ſchneid gut birnn lenglet ſchnitz vnd ſtoß ſie in die fů̈l. Nym feygen vnd weinper die thu darein vnd ſtos die krebß ſcher ſchwentz beů̈ch al nach der leng darein nym dan ein gutten wein den mach ab mit wurtzen. vnd ſaltz. verſuch daz.was im gebrech. vnd ſchů̈t es in den teighaffen vber die fů̈l. vermach die deck darů̈ber von dem teighaffen. vertempffe es wol. ſchlach ein ay oder zwey beſchlach die renfft damit ſo weichen ſie nit. thu ein ſchmaltz zwiſchen den teig hafen vnd ſcherben vnd ſetz in in ein backofen. laß ſieden oder braten. Lug ye darzu gibt es rauch ſo print es an daz wendt mit dem zu goß des milchſchmaltz ſo gereth es wol.

## 368. Fischpastete

Willst du Fischpastete bereiten, so schuppe die Fische, zieh ihnen die Haut ab, laß sie aufkochen, schneide sie in kleine Stücke, gib gehackte Petersilie und Salbei, sowie Pfeffer, Ingwer, Zimt und Safran dazu und vermische alles mit (Weiß-)Wein. Dann bereite einen ungesäuerten Teig, mangele ihn dünn aus, lege die Fischmasse darauf, gieß Wein darüber, lege eine dünne Teigdecke oben auf und verknete sie an den Rändern. Schneide oben in den Teig ein Loch, (damit beim Garen Luft ist), lege ein Deckelchen aus Teig darauf und backe die Pastete.
Auf diese Weise kann man auch Pasteten aus Fleisch von Huhn, Wildbret und Vögeln oder von Aal bereiten.

## 369. Fischpastete

Für eine Fischpastete bereite einen guten Teig für das irdene Gefäß, in dem Teig und (zerkleinerter) Fisch gebacken werden sollen, und tu beides hinein. Füge gehackte Petersilie, Salbei, Ingwer, Pfeffer, Kümmel, Safran, Wein und Essig hinzu, alles in angemessener Menge, und laß es im Ofen backen.

## 370. Krebspastete

Für Krebspastete mache einen kräftigen Teig und drücke ihn in einen Teigtopf (so daß Boden und Wände damit ausgekleidet sind). Forme mit Hilfe des Topfdeckels eine Pastetendecke aus Teig und lege sie beiseite. Koche die Krebse ohne Salz, schäle das Fleisch heraus, lege es zusammen und hacke Petersilie fein. Schlage frische Eier in den Teigtopf, schneide gute Birnen der Länge nach auf, schnitzele die Stücke und wirf sie ebenfalls hinein, dazu Feigen und Weinbeeren, dann (wohl zusammen mit der Petersilie) das Krebsfleisch, von den Scheren und dem Leib. Dann mische Wein mit Gewürzen, gib etwas Salz dazu, probiere, ob es recht ist oder noch mehr daran muß. Gieße den Wein in den Teigtopf über die Pastetenfüllung. Dann lege den Teigdeckel so darauf, daß Luft zum Verdampfen bleibt.

## 371. Hayß Wildbrät paſteten

Von Hirſchen oder Räch / Wann die Paſteten gemacht iſt / von rugken mehl / ſo nimm das wildbrät / vnd vber bränns / ſchneid zwen ſchnitz darein / waſch auß drey oder vier waſſern / vnnd nimm ain news Ochſſen flaiſch / das hack gar klain / ain wenig ſpecks darundter / vnd ain hand vol Maioran / geſaltzen vnnd gewürtzt / Ingwer / pfeffer / vnd ander gwürtz / durchainander / netz ain wenig mit eſſig / ſchaw das kein bain inn der Paſteten jrrt / magſt auch wol Lemoni darzů nemen / vnnd laß drey ſtund backenn / Gibs warmm.

## 372. Ain baſteten aus kelbern fleſ

Nim ain kalbflayſch vnd er wels wol vnd hacks vnd halb ſo fyl nierennfayſtenn von ainem oxenn oder mer dan halb vnd hack auch dar ein vnnd ſaltz vnnd wanns gehackt iſt ſo dauß her auſer jn ain ſchyſel vnd dau jmber rerlach pfefers wein berla zucker vnnd ain guten ſyeſen wein dar vnder vnnd riers wol durch ain ander das es wie ain muß din wertt du magſt auch wol die detter von hertten ayren dar ein don wie fil du wilt daus dar nach jn baſteten hafenn vnnd las ander halb ſtundt bachenn ſo iſts recht vnnd wanns ſchier bachenn iſt ſo magſt du ain ſuben brie mit aim agereſt darein don dau ain ſafern auch dar ein.

## 373. Ain oxen zungenn baſteten

Nim die zungenn vnd ſeutt ſy das ſy fein marb werd ſchneytz dan din vnd mach alſo ſtuck dar auf vnnd ſteck jn ain yedes ſtuck 2 negalin gewirtz jmber negalin muſgatt ſchneytzs wol klain vnnd nim ain ſaltz vnnd myſch als durch ain ander vnnd daus jn den baſtetenhafe vnd machs hoch vnd leg alwes ſtuck auf ain ander vnd las des gwirtz da zwiſchenn vnd nim oxenfayſten hacks klein vnd daus dar ein vnd las ain ſtundt bachen vnd wans ain ſtundt bachen hatt ſo nim ain halben ſemel vnnd be ſy das ſy braun werdt daus dan jn ain rottenn wein vnd ain zucker vnd jm ber vnd mus gatt dar an vnd las auf

Mit ein oder zwei Eiweiß bestreiche die Ränder (des Pastetenteigs), dann bleiben sie fest. Zwischen Teigtopf und Deckscherben gib etwas Schmalz und schieb die Pastete zum Garen in den Backofen. Schau aber immer mal rein. Wenn sich Rauch bildet, brennt sie an. Das kannst du durch Übergießen mit Milchschmalz verhindern, und dann gerät die Speise trefflich.

## 731. Wildbretpastete heiß gereicht

Dazu wird Fleisch von Hirsch oder Reh genommen. Wenn der Pastetenteig aus Roggenmehl zubereitet (und in den Pastetentopf gegeben) ist, brate das Wildbretfleisch (auf dem Rost) an, schneide zwei Kerben hinein, wasche es in drei- bis viermal erneuertem Wasser (und lege es in den Pastetentopf). Dann nimm frisches Ochsenfleisch, hacke es mit etwas Speck sehr fein, gib eine Hand voll Majoran, ferner Salz, Ingwer, Pfeffer und andere Gewürze dazu, mische alles durcheinander, träufele etwas Essig oder Limoniensaft darüber, achte auch darauf, daß kein Knochen in die Pastete gerät (schütte dieses Gemisch auf das Wildbretfleisch), laß die Pastete drei Stunden backen und trage sie warm auf.

## 372. Kalbfleischpastete

Koche Kalbfleisch gut, hacke es unter Zugabe von Salz zusammen mit Nierenfett vom Ochsen, das Fett soll die halbe Menge vom Kalbfleisch oder etwas mehr austragen. Dann tu das Gehäck in eine Schüssel, gib Ingwer, Zimt, Pfeffer, Weinbeeren, Zucker und guten Süßwein daran, verrühre alles, daß es so dünn wie ein Brei wird. Du kannst auch beliebig viele harte Eidotter in die Masse geben. Dann fülle sie in den Pastetentopf und laß es anderthalb Stunden backen, dann ist es richtig. Bevor es gar ist, kannst du auch eine Suppenbrühe mit etwas Agrest und Safran hinzutun.

## 373. Pastete von Ochsenzungen

Koche die Zungen, bis sie schön weich sind, schneide sie dann in dünne Stücke, bestecke ein jedes zum Würzen mit zwei Nelken,

ſyede ver ſauchs das gout ſey dar nach ſchitz jn diſe baſtete vnd las fol bachen.

## 374. Von Reiger Poſteten

Man ſteiffet / ſpickt vnd legt ihn ein nacht in Eſſig das die geilheit drauß zihe / darnach lege jhn in Deig / beſpreng jhn mit Saltz / Pfeffer vnnd Ingber / lege Butter darauff / ſiede groſſe Roſin mit ein wenig weiſſem Brote in Wein / ſtreichs durch einen harntuch / gibts in die Poſteten wenn ſie gahr iſt. Man kan alhie die Federn gleicher geſtalt wider darauff ſtecken.

## 375. Paſteten von Küheutern

Setz das Küheuter in Waſſer zu / vnd laß gar an die ſtatt ſieden / thu es auß / vnd laß kalt werden.

Nimm ſchönes Mehl / vnd drey oder vier Eyer / auch friſche vnzerlaſſene Butter / ein wenig Saltz / vnnd thu es vnter das Mehl / mach den Teig feſt ab / vnnd treib jhn vber ſich / daß er fein rundt bleibt / hack friſchen Speck / grüne Kräuter vnd Ingwer durcheinander / legs in die Paſteten auff den Boden / ſchneidt die Euter wie du wilt / vnnd leg ſie auch in die Paſteten / deck ſie mit einem Deckel zu / zerklopff ein Ey wol / vnnd beſtreich die Paſteten darmit / ſcheibs in Ofen / vnd laß den Deckel mit einem eyſern Hecklein vber ſich gehen / vnd mach ein klein Lufftlöchlein / ſo bleibt es fein vber ſich. Vnd wann es gebacken iſt / daß du es anrichteſt / ſo nimm ein Eytodter oder zween / rür ſie mit Eſſig vnnd Rindtfleiſchbrüh ab / laß ſieden / ſchneidt die Paſteten auff / vnd geuß die Brüh darein / ſo iſt es lieblich vnnd gut zu eſſen.

Ingwer und Muskat, schneide die Stücke noch ein bißchen kleiner, gib auch Salz dazu, vermische alles und lege es in den Pastetentopf, ein Stück über das andere, die Gewürze dazwischen. Hacke Ochsentalg klein, gib ihn über die Fülle und laß die Pastete eine Stunde backen. Dann röste eine halbe Semmel schön braun, wirf sie in Rotwein mit Zucker, Ingwer und Muskat, laß ihn aufkochen, schmecke es ab, ob es gut ist, schütte die Flüssigkeit in die Pastete und laß sie backen, bis sie gar ist.

## 374. Reiherpastete

Man (balgt den Reiher ab), brät ihn kurz (auf dem Rost) an, legt ihn eine Nacht in Essig, damit der widrige Geschmack herausgeht, dann lege ihn auf einen Teig, bestreue ihn mit Salz, Pfeffer und Ingwer, belege ihn mit Butter (schlage den Teig darum und backe ihn). Koche große Rosinen mit Weißbrot zusammen in Wein, seihe es durch ein Tuch und fülle diese Tunke in die Pastete, wenn sie gar ist. Man kann sie (beim Auftragen) mit Reiherfedern bestecken.

## 375. Kuheuterpastete

Koche das Kuheuter, bis es gar ist, nimm es heraus und laß es kaltwerden. Aus Weizenmehl, drei bis vier Eiern, frischer, unzerlassener Butter und etwas Salz bereite einen Teig, walke ihn tüchtig durch, damit er sich schön ausmangeln läßt (und kleide die Pastetenform damit aus). Hacke frischen Speck, frische Würzkräuter und Ingwer miteinander, lege die Masse auf den Pastetenboden und darauf das nach Belieben kleingeschnittene Kuheuter. Oben darauf kommt ein Teigdeckel. Schlage ein Ei auf, bestreiche die Pastete damit und schieb sie in den Ofen. Beschwere den Deckel mit einem eisernen und bohre ein kleines Loch in den Deckel, damit die Pastete Luft hat. Nach dem Backen und vor dem Auftragen öffne die Pastete oben und gieß eine Tunke hinein. Diese bereite, indem du ein oder zwei Eidotter in Essig und Rindfleischbrühe verrührst und kurz aufkochst. So wird es lieblich und schmackhaft.

## 376. Spenferckel Paſtete

Nimm von einem Spenferckel / das zu kleinen ſtücken gehackt iſt / ſetzs auff das Feuwer / quells vnnd ſäubers auß / thu es in eine Paſteten / die von weiſſem Teig angemacht iſt / pfeffers vnd ſaltzs / thu friſche Butter / die vngeſchmältzt iſt / darüber / ſchneidt ſaure Limonien fein breit darein / machs zu / vnd ſcheubs in Ofen / vnd laß backen / ſchneidts auff / vnd geuß ein ſaur Brüh von Eyern gemacht / darüber / vnd gibs warm auff ein Tiſch.

## 377. Hünner Paſtete

Nimm junge Hünner / klopff vnd quell ſie im Waſſer / ſäubers auß / vnd treib ein Paſteten darzu auff von weiſſem Teig / ſchneidt geſaltzen Limonien fein breit darein / gib auff den Boden klein gehackten Speck / mit grünen wolſchmeckenden Kräutern / thu auch Saltz vnd Ingwer darein / machs zu / vnnd ſcheubs in Ofen / Wenns gebacken iſt / ſo ſchneidts auff / vnnd geuß ein ſaure Brüh / die mit Eydottern vnd Agreſtbeer iſt angemacht / darein / vnd gibs warm auff ein Tiſch.

## 378. Indianiſche Hennen Paſtete

Indianiſche Hennen geſpickt mit Zimmet vnd Neglein / treib darzu ein Paſteten auff mit einem Ruckenteig / vnd leg den Indianiſchen Han hinein / beſträw jn wol mit Pfeffer / Neglein vnd Saltz / ſchneidt Speck fein dünne vnd breit / vnd beleg den Han in der Paſteten damit / daß du jhn nicht ſpicken darffſt / machs zu / vnd ſcheubs in Ofen / laß backen / vnd kalt werden / ſo wirt es auch gut.

## 379. Rephun Paſtete

Nimm Rephüner / ſpick ſie mit Zimmet / Neglein vnnd Speck / würtz vnd ſaltz ſie / leg ſie in die Paſteten / die du haſt auffgetrieben von Ruckenteig oder Weitzenteig / vnd thu kleine ſchwartze Roſein darein / mach die Paſteten

## 376. Spanferkelpastete

Zerlege das Spanferkel in kleine Stücke, setze sie aufs Feuer, brühe und beschneide sie, fülle damit eine Pastete, deren Teig mit Weizenmehl bereitet worden ist, gib Pfeffer und Salz, frische ungeschmelzte Butter und in Scheiben geschnittene saure Limonien dazu, verschließe die Pastete, schiebe sie in den Ofen und laß sie backen. Dann öffne sie oben, gieß eine saure Eierbrühe hinein und reiche sie warm.

## 377. Hühnerpastete

Klopfe das Fleisch von jungen Hühnern, brühe und beschneide es. Bereite dann aus Weizenmehl einen Teig. Auf den Pastetenboden lege kleingehackten Speck, und zum Hühnerfleisch noch feingeschnittene, gesalzene Limonien, frische Würzkräuter, Salz und Ingwer. Dann mache sie zu und backe sie. Wenn sie gar ist, öffne sie oben, gieß eine saure Tunke aus Eidotter und Agrestbeeren hinein und trage sie warm auf.

## 378. Putenpastete

Spicke die Pute mit Stangenzimt und Nelken. Dann bereite einen Teig aus Roggenmehl, leg die Pute hinein, streue ordentlich Pfeffer, Nelken und Salz darüber, belege die Füllung mit Speckscheiben, damit das Fleisch nicht gespickt werden muß, schließ die Pastete, schieb sie zum Backen in den Ofen und laß sie dann kaltwerden. So ist's richtig.

## 379. Rebhuhnpastete

Die Rebhühner werden mit Stangenzimt, Nelken und Speck gespickt, gewürzt und gesalzen, in die Pastete gelegt, deren Teig du aus Roggen- oder Weizenmehl bereiten kannst, streue Korinthen darüber, verschließ die Pastete, schieb sie in den Ofen und laß sie backen. Dann öffne sie oben, gieß eine Pfeffertunke hinein, gib sie noch einmal in den Ofen, um die Fülle aufkochen zu lassen. Serviere sie warm, so ist sie gut und wohlschmeckend.

zu / ſcheubs in Ofen / vnd laß backen / ſchneidts auff / vnd geuß Pfeffer darein / ſetz widerumb in Ofen / vnd laß damit aufffſieden / gibs warm auff ein Tiſch / ſo iſt es gut vnd wolgeſchmack.

## 380. Hůner Poſtete

Man klopfft die Hůner legt ſie in die Poſteten / vnnd legt Butter oben darauff / beſtrewet ſie mit Caneil / Muſcaten vnd Zucker / hackt dann Lemonien klein / vermiſchet ſie mit kleinen Roſin / thuts dar auch ein / deck ſie zu vnd ſetzet ſie in den Ofen / beſtreicht ſie mit Eyerdottern vnd Buttern / vnd beſtrewet ſie mit Zucker wenn man ſie wil zum tiſche geben.

## 381. Poſtete vom Reh

Man hackt ein Rehkůlen mit Eyern / Roßmarien / weiſſem Brot / Saltz / Muſcaten / Caneil / Negelein / Ingber vnnd Zucker / kleinem Roſin / hackt geſotten Eyerdotter / gehackt Speck vnd Kappern / ſchlegts ſchwiſchen zwey deckel / beſprengets mit Wein / ſetzt ſie dann zwey ſtund in den Ofen / gibt ſie warm zum diſch.

## 382. Fohren Poſtete

Mann ſchneidet ſie in ſtůcke / wäſcht ſie auß vnd legt ſie in die Poſteten / thut darauff Muſcatenblumen / Pfeffer / Ingber / Pommerantzen / Buttern / Saltz vnnd ein wenig Weins / leſt ſie ein ſtunde im Ofen ſtehen.

## 383. Vſtern Poſtete

Vſtern vermiſchet man mit Rinder oder Hirſchmarck / zwey oder drey Eyerdottern / Wein oder Maluaſier / Pfeffer / Muſcatenblumen / ein wenig Saltz vnd friſche Butter / thuts zuſammen in einen Topff / ſetzet ſie ein halbe virtel ſtundt in den Ofen das ſie nicht zu heiß ſtehen.

## 380. Hühnerpastete

Man klopft das Hühnerfleisch mürbe, legt es in die Pastete, bedeckt es mit Butter, streut Zimt, Muskat und Zucker darüber, vermischt kleingehackte Limonien mit kleinen Rosinen und fügt beides noch dazu, bedeckt die Pastete und schiebt sie in den Ofen. Bevor sie aufgetragen wird, bestreicht man sie mit Eidotter und Butter und streut Zucker darüber.

## 381. Rehpastete

Man hackt Rehkeulenfleisch mit (rohen) Eiern, Rosmarin, Weißbrot, Salz, Muskat, Zimt, Nelken, Ingwer und Zucker, kleinen Rosinen, hart gekochten Eidottern, Speck und Kapern, füllt die Masse zwischen zwei Teigblätter, sprengt Wein darauf, bäckt sie zwei Stunden und reicht die Pastete warm.

## 382. Forellenpastete

Man zerlegt die Fische, wäscht sie aus und gibt sie in Stücke geschnitten in die Pastete. Dann tut man Muskatblüte, Pfeffer, Ingwer, (zerschnittene) Pomeranzen, Butter, Salz und etwas Wein dazu und bäckt die Pastete eine Stunde im Ofen.

## 383. Austernpastete

Die Austern werden mit Rinds- oder Hirschmark vermischt, daran gibt man zwei bis drei Eidotter, Wein, wenn man hat Malvasier, Pfeffer, Muskatblüte, etwas Salz und frische Butter, füllt alles zusammen in einen Pastetentopf und bäckt es bei nicht allzu starker Hitze ein halbes Viertelstündchen.

## 384. Paſteten von einer Zungen

Wann die Zung ſchier genug geſotten / ſo zeuch jhr die Haut ab / zuſchneid ſie zu runden Schnitten / eines guten Fingers dick / ſpick Zimet vnd Nägelein darein / nimb das Feyſte von einem Nieren / das ſchneid oder hack zu kleinen Grieben / die mache darnach mit guter Würtz / Pfeffer / wol Nägelein / auch ſüß Würtz / wenig Saltz / lege davon in den Paſtetenhafen / ſo weit der Hafen iſt / lege darnach ein Leg von der Zungen / ſpreng aber von dem Feyſten darauff / wiederumb das übrig von der Zung / vnd folgend das Feyſte / mach den Deckel daruber / thu ſie in den ofen / laß bachen eine Stund / vnder deſſen mache ein ſchwaches Pfefferlein / nach dem beſten / mit allerhand Gewürtz / Zucker vnd was oben gemeldet / ein wenig Eſſig / nimb die Paſteten auß dem Ofen / mache an einem Ort inwendig an dem Deckel ein Löchlein / wie mehr gelehrt / laß das Feyſte herauß / vnd thu darvon an den Pfeffer / laß an einander kochen / vnd thu es alles in die Paſteten / vermachs wol / vnd thu ſie widerumb in Ofen / nicht lang / auff ein halbe Stund / trags für / ſie ſind köſtlich / wann du ſie recht macheſt.

## 385. Paſtete von Aalen

Wann die Aal abgezogen vnd zu ſtücken geſchnitten / ſo nim ein Eſſig den pfeffer wol / lege dann die ſtück darein / du magſt auch wol einen faſt ſtarcken Wein nemen / Malvaſier oder ein ſtarcken Muſcateller / dann je ſtärcker je beſſer / wann er ein ſtund / drey oder vier wol bedeckt darin gelegen / ſo beſtrewe die ſtück wol mit Pfeffer vnnd ſüſſer Würtz / ſchneit ziemlich kraut / ſampt Peterlein / vnd ein wenig Broſamen brot / legs an den boden in den Paſtetenhafen / beſtrewe es wol mit voriger Wurtz / auch Saffran vnnd ein wenig Mayenſchmaltz / nach dem der Fiſch ſelbſt feiſt / lege die ſtück ordentlich darein / vnd aber kleine ſtücklein ſchmaltz darauff / beſtrewe es folgend mit gewurtz / etliche thun Weinbeer darzu / ich aber halt es wol mit Lemonien / gantz darzu / vermachs / bachs auff anderthalbe ſtund: Du magſt auch wol den Wein nemen / darinnen ſie gelegen / vnd in einer meſſinen

## 384. Zungenpastete

Wenn die Zunge fast gar gekocht ist, zieh die Haut ab, schneide die Zunge in fingerdicke Scheiben und spicke sie mit Stangenzimt und Nelken. Dann schneide oder hacke Nierentalg zu kleinen Würfeln, vermenge das mit guten Gewürzen, Pfeffer und Nelken, auch süßem Gewürz und Salz, breite die Masse in dem Pastetentopf aus, lege eine Schicht Zungenstücke darauf, dann Fettwürfel, dann die restliche Zunge und zuletzt wieder Fettwürfel. Dann schließe die Pastete, schieb sie in den Ofen und backe sie eine Stunde. Inzwischen bereite eine milde Pfeffertunke vom Feinsten, mit verschiedenen Gewürzen, Zucker und den schon oben genannten Gewürzen, dazu ein wenig Essig (und gieße die Tunke über die Pastetenmasse).
Hole die Pastete aus dem Ofen, mache an einer Stelle des Deckels ein kleines Loch, wie schon öfter gesagt, gieße das Fett heraus, gib etwas davon an die Pfefferbrühe, laß es zusammen aufkochen, schütte alles wieder in die Pastete, verschließe sie, schiebe sie noch einmal in den Ofen, aber nicht lange, etwa eine halbe Stunde, und dann trage sie auf. Wenn du sie richtig zubereitet hast, ist diese Pastete ein Hochgenuß.

## 385. Aalpastete

Zieh den Aalen die Haut ab und schneide sie in Stücke. Lege sie in gepfefferten Essig; aber du kannst auch einen sehr kräftigen Wein nehmen, Malvasier oder Muskateller, je kräftiger, umso besser. Wenn der Aal eine Stunde oder drei bis vier darin gelegen hat, (nimm ihn heraus und) bestreue ihn mit Pfeffer und süßen Gewürzen, schneide auch passende Kräuter klein, darunter Petersilie, gib etwas geriebenes Brot dazu, lege alles auf den Boden des Pastetentopfes, bestreue es wiederum mit den oben genannten Gewürzen, dazu Safran, gib auch Maienschmalz dazu. Je nachdem, ob der Aal fett ist oder nicht, lege noch kleine Schmalzbrocken darauf, dann streue wieder Gewürz darüber. Manche geben noch Weinbeeren dazu, ich bin mehr für Limonien. Dann verschließe die Pastete und backe sie anderthalb Stunden. Wenn du fürchtest,

Pfannen wol verſaumen / vnd neben eingieſſen / wann du ſorgeſt ſie haben nicht brüh genug / dann ſie ſollen wol brüh haben wann ſie auff den tiſch kommen / vnd heiß auß dem ofen.

## 386. Ein Paſtet von den Schnecken

Bereit die Schnecken wie ſie ſeyn ſollen / nimm ſie auß dem Waſſer / ſchwings wie einen Salat wol in einem ſaubern Tuch / darnach thu ſie inn ein Blat oder Schüſſel / pfeffers wol / auch ein wenig Nägelein / miſch es wol vnter einander / wann dann der hafen bereit / ſo thu darein Saltz vnnd friſche Butter / vermachs.

So bereit vnter deß ein friſche fleiſchbrüh / mit genugſamen klein geſchnitten Peterlein kraut / thu wol ſüſſe Butter darein / ſind die Schnecken nicht verpfeffert / ſo thu mehr in die brüh wann ſie ſeud / geuß wie allzeit in den hafen / laß ein halbe ſtund bachen.

Es iſt nicht vil nützlichs an den ſchnecken / dienen allermeiſt den Bulern / derwegen ſollen junge leut nicht vil eſſen / eß kann ſonſten wol groſſer ſchad darauß erwachſen / wie ich vil Exempel weiß.

## 387. Eine Paſteten von Hünern vnd Quitten

Nimb Quitten / höler ſie auß / daß die Kern vnnd Butzen wol darvon kommen / Fülle ſie mit Zimet / Zucker Ingwer vnd Weinbeer / nach dem du ſie ſauber gewaſchen haſt / davon auch die bereiten Hüner / halb oder gantz / am herrlichſten ſind ſie gantz: Die Hüner bereit auch mit guter Würtz innwendig auß / als ſüſſe Würtz oder Ingwer / Pfeffer vnd Nägelein / vnder einander geſtoſſen / vnnd breite Quittenſchnitz darein geſtoſſen / darnach rühr ein brösamlein brot in hafen / lege die Hüner darein / wie recht / vnd die gantzen Quitten darzwiſchen / wol Weinbeer / vorgemelter Würtz / das ſie oben fein ſchwartz von dem Gewürtz / Nägelein beſonders / allein die Hüner / die Quitten nicht / thu wol Feiſtes darzu / oder ſüß Mayenſchmaltz / verſaltz es nit / vermachs ſchön / bachs eine ſtunde / du magſt auch wol / ſo du gern

daß die Pastetenfüllung nicht feucht genug ist, kannst du den Wein, in dem der Aal gebeizt worden ist, nehmen, ihn in einer Messingpfanne schaumig kochen lassen und hineingießen. Denn wenn die Pastete heiß aufgetragen wird, muß die Fülle genug Brühe haben.

## 386. Schneckenpastete

Bereite die Schnecken auf übliche Weise vor, nimm sie aus dem Wasser (in dem sie ausgewaschen worden sind), reibe sie in einem sauberen Tuch ab (damit sie trocken werden und Schleimreste abgeben), lege sie danach auf ein Teigblatt oder in eine Pastetenform, streue Pfeffer und etwas Nelken auf die Schnecken und vermenge alles. Wenn der Pastetentopf so vorbereitet ist, gib Salz und frische Butter darüber, dichte die Pastete ab (und backe sie). Inzwischen bereite mit frischer Fleischbrühe, reichlicher kleingeschnittener Petersilie und süßer Butter eine Tunke. Tu auch etwas Pfeffer dazu, sofern die Schneckenmasse nicht schon genug gepfeffert ist. Koche alles auf und gieß es wie üblich in die Pastete hinein.
Viel Nahrhaftes bieten Schnecken freilich nicht. Sie sind eher eine anregende Speise für Buhler. Deshalb sollten junge Leute davon nicht viel essen, denn es könnte – wovon ich manches Beispiel zu geben wüßte – daraus mancher Schaden erwachsen.

## 387. Pastete mit Hühnerfleisch und Quitten

Schneide aus den Quitten die Kerngehäuse aus, fülle sie mit Zimt, Zucker, Ingwer und sauber gewaschenen Weinbeeren. Dergleichen tu in die vorbereiteten Hühner, sie seien nun halbiert oder ganz gelassen, aber am besten ist es, man läßt sie ganz. Sie werden innen noch mit Kräutern und süßen Gewürzen oder mit gestoßenem Ingwer, Pfeffer und Nelken bestrichen, und es werden auch Quittenschnitzel hineingetan. Dann bereite eine Tunke aus geriebenem Brot und gieße sie in den Pastetentopf, lege die Hühner darauf, die ganzen Quitten dazwischen, auch Weinbeeren, streue Gewürz, wie bereits erwähnt, darüber, damit es oben schön dunkel

ziemlich brůh daran haſt / an eim ort den deckel aufflöſen / vnnd an die ſeiten kehren / ſo ſiheſtu bald was ſie hat / bedůnckt dich jhr ſey zu wenig / ſo nimb halb Wein vnd Fleiſchbrůh / zucker vnd etwas Gewůrtz / ein broſam brot klein gerůhrt / oder etwan ein Quittenlatwergen / vnnd was ſolcher ſachen / vertreibs / laß vntereinander ſieden / růhrs darein / laß vollend bachen / es iſt faſt luſtig vnd gut / du magſt auch wol die Hůner halb braten / vnd die Quitten im ſchmaltz důnſten vnd einmachen.

## 388. Poſteten von Quitten

Mann ſchneidet die Körner auß den Quitten vnnd ſeudt ſie in Waſſer / leſt ſie wider kalt werden vnd beſticht ſie mit Negelein / legt ſie in einen Topff / legt Ochſen oder Hirſchmarck darauff / beſtrewet ſie mit Zucker vnd Kaneil / leſt ſie zwey ſtund im Ofen ſtehen / ſeud Wein mit Zucker auff vnd gibt jhn durch einen Trichter darein.

389. Item / man ſeud gantze Quitten / beſticht ſie mit Kaneil vnd legt ſie in einen Topff / gibt darauff Zucker / Kaneil / gantze Muſcatenblumen vnnd ein wenig Buttern / ſeud roten Wein vnnd Zucker auff / gibts durch einen Trichter darein wenn ſie gahr ſein.
Man kan ſie auch wol mit Aniß vnd Coriander abmachen.

## 390. Poſteten von Artiſchocken

Mann ſeudt ſie auff das die bitterkeit darauß komme / leſt ſie kalt werden vnd legt ſie in die Poſteten / thut darauff Marck / Pfeffer / Muſcaten vnd ein wenig Saltz / ſeud Weißbrodt vnd Kappaunenbrůh zuſamen vnnd gibts darein wenn ſie baldt gahr ſein.

ist, vor allem durch Nelkenstaub, aber gib ihn nur auf die Hühner, nicht auf die Quitten. Auch Fett oder süßes Maienschmalz gehört noch darauf und Salz zu Maßen. Dann verschließe die Pastete und backe sie eine Stunde lang. Wenn du willst, kannst du auch eine geeignete Brühe hineingießen. Heb den Pastetendeckel ab und rücke ihn beiseite, dann siehst du ja, wieviel Flüssigkeit drin ist, und wenn du meinst, es sei nicht genug, so bereite aus halb Wein, halb Fleischbrühe, Zucker, einigem Gewürz und geriebenem Brot, vielleicht auch Quittenlatwerge oder derlei, eine Tunke, rühre alles durcheinander, laß es aufkochen, gieß es in die Pastete und laß sie zu Ende backen. Diese Speise ist gut und appetitanregend.
Man kann die Hühner auch zur Hälfte braten und die Quitten in Schmalz dünsten, ehe man sie in die Pastete gibt.

## 388. Quittenpastete

Man schneidet das Kerngehäuse aus den Quitten heraus, kocht sie in Wasser, läßt sie danach kalt werden, besteckt sie mit Nelken, legt sie in einen Pastetentopf, tut Ochsen- oder Hirschmark dazu, streut Zucker und Zimt darüber und läßt die Pastete zwei Stunden im Ofen backen. Danach läßt man Zucker in Wein aufkochen und gießt die Brühe durch einen Trichter in die Pastete hinein.

**389.** Oder man kocht die Quitten ganz, steckt Zimtstangen hinein, legt sie in den Pastetentopf, gibt Zucker, Nelken, ganze Muskatblüten und etwas Zucker darauf. Wenn die Pastete gebacken ist, gießt man durch einen Trichter Rotwein, in dem zuvor Zucker aufgekocht ist, hinein. Zum Würzen kann man auch Anis und Koriander verwenden.

## 390. Artischockenpastete

Man kocht die Artischockenböden, damit sich das Bittere verliert, läßt sie erkalten, legt sie dann in den Pastetentopf, gibt Mark, Pfeffer, Muskat und etwas Salz darüber (und bäckt die Pastete). Koche Weißbrot in Kapaunenbrühe und gieße alles in die Pastete, wenn sie fast gar ist (und backe sie zu Ende).

391. Item / mann macht Artiſchocken in den Poſteten ab mit Pfeffer / kleinen Roſin friſcher Butter vnd Saltz.

392. Item / man thut Artiſchocken in die Poſteten / ſetzet eine geſchelte Pommerantzen mitten darein / gibt Roßmarien / Pfeffer / friſche Butter vnd Saltz darauff / wenn ſie bald gahr ſein gibt man Rindtfleiſchbrůh mit Eſſig oder Wein vermiſcht darein.

**391.** Oder man bereitet die Artischocken in der Pastete mit Pfeffer, kleinen Rosinen, frischer Butter und Salz zu.

**392.** Oder man setzt mitten in die Artischocken eine geschälte Pomeranze, gibt Rosmarin, Pfeffer, frische Butter und Salz darüber, und bevor die Pastete ganz durchgebacken ist, gießt man mit Essig oder Wein vermischte Rindfleischbrühe hinein.

# XX. Von allerley Fladen

Von vielerlei Fladen

## 393. Fladen von fleiſche

Der eynen fladen wölle machen von fleiſche, der nem fleiſch, daz do ge von dem lumbel oder von dem wenſte, vnd nim knucken, vnd daz daz wol geſoten werde vnd hackez cleyne. vnd ribe halb als vil keſes drunder vnd mengez mit eyern, daz ez dicke werde, vnd würtzez mit pfeffer. vnd ſlahe ez vf ein blat von teyge gemaht vnd ſchüz ez in einen ofen vnd laz ez backen. vnd gib in dar alſo heiz.

## 394. Ein anders

Wiltu ein fladen machen von fleiſche von wenſten, ſo ſüde in wol vnd hacke in cleine vnd weliſche nüzze gevierteilt dor vnder. vnd würtze genüc. vnd ſpeckes tü dor in vnd eyer vnd leg ez vf ein wit blat von teyge gemaht, ſchöne baſtel fünfe von hünren einz mitten in den fladen geſetz, die viere an das ende recht als ein zinke vf einen würfele. vnd back in vnd gib in als heiz hin.

## 395. Heideniſche haubt

Die heideniſchen haubt. gemaht einen ſchonen fladen von fleiſche, von vierteil hünren wol geſtrauwet, würfeleht epfele drin geſniten. vnd würtzez genüc vnd mengez mit eyern. vnd ſchüz ez in eyenen ofen vnd daz ez werde gebacken, vnd legez vf ein ſchiben. zwene ſtarke ſpizze drin als einen vinger mitten drin geſtecket. ein baſtel kopf druf geſetzet mit hunren wol gefüllet, kalbes haubt, drü geſoten, geleit gantz vf einen roſt, wol beſlagen mit eiern. daz ez ſchone werde von ſaffrane. geſetzet vf einen fladen vnd eyerſtotern herte drin geſtozzen in ſin munt, blümen geſniten von wizzen eiern wol geſtrauwet in die haubt, kleine gebacken küchen an ſpizze geſtozzen ümme den fladen wol beſetzet.

## 393. Fleischfladen

Wer Fleischfladen bereiten will, nehme Lenden- oder Bauchfleisch, koche es zusammen mit Knochen. Dann hacke das Fleisch fein, reibe Käse, an Menge halb so viel wie das Fleisch, daran, schlag Eier darunter, würze mit Pfeffer und verrühre alles zu einer dicken Masse. Diese schütte auf eine Teigunterlage, schieb alles in den Ofen und laß es backen. Die Speise wird heiß aufgetragen.

## 394. Ein anderes (Rezept)

Willst du einen Fladen aus Bauchfleisch bereiten, koche das Fleisch, hacke es fein, mische geviertelte Walnüsse und reichlich Gewürz darunter. Auch (gehackter) Speck und Eier gehören daran. Tu die Masse auf ein großes Teigblatt und setze fünf kleine Hühnerpastetchen darauf, eine in die Mitte und vier an den Rand, so daß es aussieht wie die Fünf auf dem Würfel. Dann backe den Fladen und reiche ihn warm.

## 395. Heidnische Häupter

Für heidnische Häupter bereitet man zunächst einen schönen Fleischfladen, auf den Hühnerviertel gelegt werden. Diese werden dann mit einem Gemenge aus Apfelwürfeln, rohen Eiern und Gewürzen begossen. Schieb alles in den Ofen und laß es backen. Danach lege den Fladen auf eine Platte, stecke in die Mitte zwei kräftige fingerdicke Spießchen hinein und setze eine Hühnerpastete darauf. Dann brauchst du noch drei Kalbsköpfe, die zuerst gekocht und dann auf dem Rost gebraten werden müssen. Dabei sind sie mit (Ei-)Gelb zu begießen und mit Safran zu bestreuen, damit sie eine schöne Färbung bekommen. Man setzt sie dann auch auf den Fladen (sperrt die Mäuler mit einem Klötzchen ein wenig auf) und legt ihnen harte Eidotter ins Maul. Aus dem Eiweiß schneidet man kleine Blüten und legt sie auf die Köpfe. Um den Rand des Fladens pflanzt man Spießlein und bestückt sie mit feinem Gebäck.

## 396. Heideniſche küchen

Diz heizzent heideniſſe küchen. Man ſol nemen einen teyc vnd ſol den dünne bereiten. vnd nim ein geſoten fleiſch vnd ſpec gehacket vnd epfele vnd pfeffer vnd eyer dar in. vnd backe daz vnd gibes hin vnd verſirtez niht.

## 397. Fladen von fiſchen

Einen fladen von fiſchen gemachet wiſze, welherleie ſie ſint. Hechede oder berſige geworfen in eine dicken mandelmilch, wol gemenget mit rys mele, vnd ein apfel dor in würfeleht geſniten vnd ein wenig ſmaltzes dor in geton. vnd ein wenig gewürtz gebreit vf ein blat, von teyge gemacht. vnd ſchüzzez in einen ofen vnd laz in backen.

## 398. Ein bübenpfulben

Ain bübenpfulben. nim ain kalbszung und das lünglin und ſüd die gar wol vnd hack ſy dan und ſpeck darunder und ſchlach ayer daran und ſaffran und guot wurcz und hab dinen bleter lang von guotem teig und wol berait und darin bewiltz und beſtrich es an der fugen mit ainem dünen aiersteig und bach es in ſchmaltz.

## 399. Ein Fladen vom Reh

Man hackt ein Rehekülen mit ſpeck Timean / Peterſilgen / Zwybeln / Eyern / Saltz / Muſcatenblumen / vnnd zerſtoſſen Ingber / legts auff außgetriebenem Deig / ſchlegt einen Deig daruber / ſchneidet den Deig umbher ab / macht es zu das dar kein lufft kan außkommen / beſtreicht ſie mit Eyerdottern vnd Saffran / ſetzet die füſſe vom Schwein darauff vnd ſetzet es zwey oder drey ſtunde in den Ofen.

## 400. Nierenflädlein

Bereit die Nieren mit Eyern vnnd Weinbeeren / ſo es ein wenig erkaltet, ſo geſtehets / iſt es aber gut mit vmbgehen / würtz vnd ſaltz es / aber gleichwol

## 396. Heidnische Kuchen

Zu heidnischen Kuchen rollt man einen Teig dünn aus, legt eine Masse aus gehacktem Fleisch, Speck und Äpfeln sowie rohen Eiern mit Pfeffer gewürzt darauf, bäckt es und reicht es dar. Und verdirb es nicht.

## 397. Fischfladen

Ein gekonnt zubereiteter Fladen von Fischen welcher Sorte auch immer: Man wirft Hecht- oder Barsch(stücke) in eine dicke Mandelmilch, schüttet Reismehl, Apfelwürfel, etwas Schmalz und Gewürze dazu, breitet die Masse auf ein Teigblatt, schiebt es in den Ofen und läßt es backen.

## 398. „Bubenkissen"

Zu Bubenkissen nimm Zunge und Lunge vom Kalb, koche sie, hacke sie dann mit Speck klein, schlage Eier daran, gib Safran und kräftige Kräuter dazu, lege die Masse auf länglich geschnittene Stücke aus kräftigem gut zubereitetem Teig, schlage ihn um das Fleisch, dichte die Fugen (durch Bestreichen) mit Ei(weiß) ab und backe die Bubenkissen in Schmalz.

## 399. Rehfladen

Man hackt Fleisch von einer Rehkeule mit Speck, vermengt es mit Thymian, Petersilie (gehackt), Zwiebeln, Eiern, Salz, Muskatblüte und Ingwerpulver, schüttet die Masse auf einen ausgerollten Teig, legt eine Teigdecke darüber, beschneidet die Ränder und verknetet sie so, daß in das Innere keine Luft kommen kann. Dann bestreicht man den Teig mit Eigelb und Safran, legt Schweinsfüße oben darauf, und bäckt alles zwei bis drei Stunden im Ofen.

## 400. Nierenfladen

Die Nieren werden mit Eiern und Weinbeeren gegart. Wenn sie ein wenig abgekühlt sind, werden sie steif, lassen sich aber noch gut bearbeiten. Salze und würze mit Ingwer, Safran und geriebener

mit Ingwer / Saffran vnnd Muſcatnuß / ſchneid weiß Brot / beſchlags / bachs gleich alſo / gibs alſo / gibs warm. Wann er dir zu feiſt ſeyn wil / hacke von einem Hůner oder Kalbfleiſch ein wenig darunder / du magſt es in eim Teiglein bachen / ſo braucht es kein Schmaltz / dieweil es an im ſelbſten feyſt iſt / vnd auch Brot in Eyer geweicht darzwiſchen.

## 401. Flädlein von Hirn

Wann es geſotten / zeug es an wie zu einem Hirnmuß / ſchneit Schnitten von friſchen Semmeln / ſtreichs auff die Schnitten wie Fleiſch vnd andere Sachen / zeuchs durch wol erklopffte Eyer / bachs nicht zu hart / alles was ſo hart außgebachen / iſt deſto ſchädlicher / wie auch / was ſo hart außgebraten / oder nicht wol geſotten / halt maß in allen dingen.

## 402. Ein fladen von wiſſeln

Der einen fladen wölle machen von wiſſeln, der nem ſie vnd breche in die ſtile abe vnd ſiede ſie in einem hafen, biz ſie trucken werden, mit ſines ſelbes brů. vnd ſchůte ſie denne vz vnd laz ſie der kůln vnd ſlahe ſie durch ein tůch. vnd ſmir ein taueln wol mit honige vnd ſchůte die kirſen dor vf vnd ſetze die taueln vf holtze an den luft, biz daz ez trucken ſi. hot der des luftz niht, ſo ſetze in in einen kůlen hof. vnd mache daz würfeleht vnd ſnidez vnd beſtrauwez mit würtzen. vnd iz als ein latwergen.

Muskatnuß. Gib die Masse auf Weißbrotschnitten, überbacke sie und reiche sie warm. Wenn dir die Masse zu fett ist, menge etwas gehacktes Hühner- oder Kalbfleisch darunter. Du kannst sie übrigens auch in Teig backen, wobei sich Schmalz erübrigt, weil die Fülle selbst fett genug ist.
Man kann auch rohe Eier mit darin aufgeweichtem Brot in sie einarbeiten.

## 401. Hirnfladen

Nach dem Kochen behandle das Hirn, als ob du Hirnbrei machen wolltest. Nimm Schnitten von frischem Weißbrot, streich das Hirn darauf, wie man es mit Fleisch und anderem macht, ziehe sie durch flüssiges Ei und backe sie, aber nicht zu scharf; denn alles, was zu sehr gebacken ist, schadet ebenso wie zu sehr Gebratenes oder Gekochtes. Es kommt in allen Sachen auf das rechte Maß an.

## 402. Weichselkirschenfladen

Man nehme die Weichseln, entferne die Stiele, siede die Kirschen und lasse das Wasser herunterkochen. Nach dem Erkalten seihe sie durch ein Tuch. Bestreiche dann ein Brett mit Honig, schütte den Kirschbrei darauf, stelle alles an die Luft und laß es trocken werden. Hast du keine luftige Stelle, setze das Brett in einen kühlen Hof. Wenn die Masse fest geworden ist, schneide sie in Würfel und bestreue die Stückchen mit Gewürzen. Man ißt sie dann wie Latwergen.

# XXI. Von allerley Turten

Von verschiednen Torten

Zucker. Honig. Feludichi. Catayff mit nusszen. Chabis. Chaloe mit nusszen. Cuskabenchi.

## 403. Bachens

Ain bachens, genempt turten von Walis. nim geribnen kes und geriben wis brot glich vil vnd guote ganze milch unnd ayer das genuog ſig vnd trib das under ainander alſo ain dünnen teig und ſaltz es und verw es wol mit ſafran und hab vor hin beraitt ain pfannen, daz der anken darin ergangen ſig und widerum hert geſtanden ſig in der pfannen aines fingers dick und güss denn die materie in die pfannen und rür es nit in der pfannen und leg mer trübel darzuo und ſetz es in ainen offen und kere es, ſo es unden gebachen III mal und lass es alſo bachen das es genug ſi, ſo nim es denn us der pfannen und ſchnid es zu ſtucken als ain pfankuchen. das bachen kumpt von Wallis.

## 404. Mandel dortten

Wilt du ain rechtt gutten mandel dorttenn machenn ſo nim ain pfundt mandel auff ain diſch reyb jnn mit ainem roſenn waſer ab das er gar klain wertt vnnd her aus jn ain ſchiſel vnnd nim achtt neu gelettenn ayr das weys dar von vnnd klopfs das werd wie ain waſer vnnd ſeychs vnnd nim gar ain achtalin rom vnnd klopfs dar ann an die ayr klar vnnd ries ann denn mandel wol dar nach ſo dau fyl zucker dar ein das gar Syes ſey ſunſt yſt er nit gutt vnnd, wan er halb ab bachen iſt ſo ſprentzs jn mitt roſenn waſer vnnd las jn fol ab bachenn mus gar gemach bachenn ſein vnnd wenig glaud obenn ſunſt wirtt er braun.

## 405. Ain reistorten zu machen

Nim ain fierdung reiß vnnd ſeud jn jn ainem waſſer vnnd nim ain wenig mandel vnnd ſtos es klain vnnderainander vnnd ſchlag air darein vnnd wan er ſchier gebachen jſt ſo geuß ain haiß ſchmaltz darauff ſo wirt ain hertz renfftlin ſo wirt er gut.

## 403. Ein Backwerk

Man nennt es wallisische Torte. Dazu nimm geriebenen Käse und Semmelmehl zu gleichen Teilen, kräftige Vollmilch und genügend Eier, vermenge das und mache daraus einen dünnen Teig, gib Salz und Safran zum Färben dazu.
Laß in einer Pfanne Butter zergehen und wieder fest werden, und zwar so viel, daß der Pfannenboden fingerdick davon bedeckt ist. Dann gieße den Teig darauf, ohne ihn mit der Butter zu verrühren, gib Weintrauben dazu, setze es zum Backen in den Ofen, wende es, wenn es unten gebacken ist, und das wiederhole dreimal. Dann nimm es aus der Pfanne, schneide es zu Stücken als „Pfannkuchen". Dieses Backwerk ist wallisischer Herkunft.

## 404. Mandeltorte

Zu einer sehr guten Mandeltorte nimm ein Pfund (geschälte) Mandeln, lege sie auf ein Brett, reibe sie trocken, besprenge sie mit Rosenwasser, wodurch sie verfeinert werden, und schütte sie in eine Backschüssel. Nimm das Weiße von acht frisch gelegten Eiern, verrühre es, daß es klar wie Wasser ist, seihe es durch, rühre ein Achtel Rahm in das Eiweiß und gieße alles über die Mandeln. Dann füge reichlich Zucker hinzu, denn wenn es nicht sehr süß ist, taugt die Sache nichts. Backe die Masse die halbe Zeit, sprenge dann Rosenwasser darauf und backe es zu Ende, aber schön langsam und mit nicht zu viel Oberhitze, sonst wird die Torte zu braun.

## 405. Reistorte

Koche ein Viertel Reis in Wasser. Dann nimm eine kleine Portion Mandeln, zerstoße sie, schlag Eier hinein (schütte alles über den Reis in der Tortenpfanne und schieb es in den Ofen). Wenn es halb gebacken ist, gieße heißes Schmalz darüber (und backe es zu Ende), dann bildet sich eine Kruste, und so wird es gut.

## 406. Ain dorten von ainer leber

Leber nempt von ainem kalb oder lamm ſeuds bis ſy lind wirt nempt ain fleſchbrie die faiſt jſt hackt auch die leber klain vnnd thiet ſaltz jmber vnnd pfeffer vnnd lats bachen.

## 407. Spenat Turten

Nimm Spenat / vnnd quell jn / druck jn wol auß / vnd hack jhn klein / reib Parmeſankäß vnd Weck darvnter / auch Muſcatennüß / geſtoſſenen Pfeffer vnd Eyerdotter / vnd friſche vngeſchmältzte Butter. Rür das alles durcheinander / vnnd verſaltz es nicht. Mach die Füll in ein Turten / vnd mach kein Deck darüber / wenns gebacken iſt / ſo gibs gantz / oder zerſchneidts zu ſtücken / wie du es haben wilt.

## 408. Turten von Parmeſankäß

Treib ein Turten auff / vnd nimm gerieben Parmeſankäß vnd gerieben Weck / treibs mit Eyerdotter vnd mit Butter ab / thu gantze Mandeln vnd Ziweben darvnter / auch kleine ſchwartze Roſein / die ſauber außgewaſchen ſeyn / vnd ein ſüſſen Rahm / der fein dick iſt / rür das alles durcheinander / vnd verſaltz es nicht / füll die Turten darmit / vnd mach kein Deckel darüber / ſcheubs in Ofen / vnd backs / netz ein Penſel in warmer Butter / vnd beſtreich die Turten vnten vnd oben / daß fein gleiſſet / vnd laß kalt werden. Vnd alſo bäckt man die Oſterfladen.

## 409. Turten von Feigen

Nimm Feigen / vnd ſchneidt ſie klein / thu kleine ſchwartze Roſein / die ſauber außgewaſchen ſeyn / darvnter / machs in ein Turten eyn / vnd thu ein wenig Butter darüber / laß backen / es ſey im Ofen oder in der Turtenpfannen. Vnd wenn du wilt ein Turten machen / ſo nimm Eyerdotter vnd Butter / thu es vnter das Mehl / vnd mach ein Teig darauß / treib jn dünn

## 406. Lebertorte

Kocht Kalbs- oder Lammleber, bis sie weich ist, hackt sie klein, tut sie mit Salz, Ingwer und Pfeffer in etwas fette Fleischbrühe und laßt es backen.

## 407. Spinattorte

Brühe Spinat, drücke ihn danach aus, hacke ihn klein, reibe Parmesankäse und hartes Weißbrot darauf, würze mit geriebener Muskatnuß und gestoßenem Pfeffer, füge Eidotter und frische ungeschmelzte Butter dazu, auch ein wenig Salz, und rühre alles untereinander. Dann fülle die Masse in eine Tortenpfanne, aber tu keinen Deckel darauf. Wenn es fertig gebacken ist, so trage es ganz auf oder in Stücke zerlegt, wie du willst.

## 408. Torte mit Parmesankäse

Bereite einen Tortenteig. Vermische geriebenen Parmesankäse und Semmelmehl mit Eiern und Butter, gib ganze Mandeln, sauber gewaschene Zibeben und Korinthen sowie schön dicke, süße Sahne und etwas Salz dazu und verrühre alles. Fülle die Pastete damit, aber decke sie nicht zu, schieb sie in den Ofen und backe sie. Wenn sie fertig ist, tauche einen Pinsel in warme Butter, bestreiche die Torte damit oben und unten, damit sie schön glänzt, und laß sie kalt werden. Auf solche Art bäckt man auch Osterfladen.

## 409. Feigentorte

Schneide Feigen klein, vermische sie mit gewaschenen Korinthen, fülle das in eine Torte, gib Butter darauf und laß sie backen, entweder im Ofen oder in einer Tortenpfanne. Wenn du Tortenteig machen willst, gib Eidotter, Butter und Salz in Mehl, verknete es zu einem Teig, mangele ihn dünn aus und schneide runde Blätter daraus. Ein solcher Teig ist für alle Torten zu verwenden.

auß / vnnd ſchneidt jhn fein rundt / vnnd ſaltz jhn. Vnnd ein ſolchen Teig kanſtu zu allerley Turten brauchen.

## 410. Epffel Turten

Treib ein Teig auß / wie du zu einer Turten haſt gemacht / vnd treib zwey Blat auß / Auff das eine Blat leg von Epffeln / die zu vierteln geſchnitten ſeyn / vnnd leg Butter darauff / ſchlag darnach das ander Blat vber die Epffel / machs zu / vnd beſchneidts rundt herumb / ſchlag ein Ey wol / vnd beſtreich es damit / ſetzs in Ofen / vnd backs / ſchneidts auff / vnd thu Zucker vnd Zimmet darůber / růrs durcheinander vnter die Epffel / decks mit dem Deckel wider zu / beſtrăw es mit Zucker / vnnd gibs warm auff ein Tiſch / ſo iſt es ein gute Epffel Turten.

## 411. Ein Dort von Kăß vnd Birnen

Nimb gute ſůſſe Birnen / bereits / kochs im Schmaltz / biß ſie ſich zerlaſſen. Speckbiren ſind gemeiniglich am beſten / dann die zermůſen ſich gern. Wann ſie dann wol gekocht ſind / ſo vertreibs in einem geſchirr wol / růhre oder klopff Eyer darein / darnach eine gute hand vol rein geriebenes Parmaſankăſes / oder Hollendiſcher / der nicht mehr new iſt / gnugſam Ingwer / Muſcatnůß wol klein / Zucker / Weinbeer / bereits in einem faſt důnnen hafen / thu es darein / vnd wol ſůſſen Butter: Mach einen zarten vnd gelegten deckel darůber / daz die Dorte rings vmb wol geheb' ſey / bachs faſt ſchnell hinweg.

## 412. Gefulter Keruel Tarten

Man verwellet Keruelen / geuſt ſie in einen durchſchlag das das Waſſer dauon Lauffe / vermiſcht ſie wenn ſie gehackt mit Parmaſaniſchenkeſe / kleinen Roſin / zerſchmultzten Buttern / Zucker / Kaneil / ein wenig Saltz vnnd fůnff oder ſechs Eyerdottern / hackts vnd ſchlegts in Deig / beſtrewets mit Zucker.

## 410. Apfeltorte

Mangele Tortenteig aus und mache daraus zwei Teigblätter. Auf das eine lege Apfelwürfel und gib Butter darauf. Das andere Blatt lege auf die Äpfel, drücke beide Teigblätter an den Rändern zusammen und beschneide sie rundum (damit sie schön geformt sind). Schlag ein Ei auf, bestreiche die Torte damit und backe sie. Danach schneide ein Loch in die obere Decke, streue Zucker und Zimt über die Äpfel, lege den Deckel wieder darauf, bestreue die Torte auch außen mit Zucker, reiche sie warm, und das ist eine lekkere Apfeltorte.

## 411. Käse-Birnen-Torte

Bereite gute süße Birnen vor, dünste sie in Schmalz, bis sie zergehen. Speckbirnen eignen sich dazu am besten, weil sie leicht zerkochen. Verrühre die Birnen dann in einem Gefäß, schlage oder rühre Eier hinein, dann gib eine gute Handvoll geriebenen Parmesankäse oder Holländer, aber keinen frischen, dazu, würze mit reichlich Ingwer und geriebenem Muskat, füge Zucker und Weinbeeren hinzu, tu alles in einen dünnwandigen Topf, lege oben noch Butter darauf, schließe die Torte mit einem Deckel, damit die Fülle nicht überlaufen kann, und backe sie schnell ab.

## 412. Kerbeltorte

Man überbrüht Kerbelkraut, läßt es in einem Durchschlag abtropfen, hackt es, vermischt es mit Parmesankäse, kleinen Rosinen, zerlassener Butter, Zucker, Zimt, etwas Salz und fünf bis sechs Eidottern. Diese Masse schlägt man in einen Tortenteig (bäckt ihn) und bestreut ihn vor dem Auftragen mit Zucker.

413. Item / man hackt Kerueln klein mit Dadtelen / Muſcatenblumen / zerſtoſſen Ingber / Eyern vnd Butter.

414. Item / man hackt Kerueln mit Zwibeln / zerriebenem Brodt / Buttern / Eyern / Pfeffer vnd Zucker / fult es in die Tarten.

## 415. Miſpelen Tarten

Man ſtreicht zeitige vnd mürbe Miſpeln durch einen harntuch mit Wein / macht ſie ab mit Kaneil vnd Zucker / beſtrewet ſie mit Zucker.

## 416. Tarten von Maulbirn

Man legt ſie in die Tarten / beſtrewet ſie mit Zucker / Kaneil vnd Ingber / legt Butter darauff vnd beſtrewet ſie mit Zucker.

## 417. Schwetzken Tarten

Man ſeud Schwetzken in Wein vnd Waſſer / macht ſie wenn ſie durch einen harntuch geſchlagen ab mit Zucker / Kaneil vnd ein wenig Butter / ſchlegts dan in Deig.

418. Item man macht ſie auch wenn ſie auff gemelte weiſe geſotten vnd durchgeſchlagen ſein ab / mit kleinen Roſin vnd zerſtoſſen Negelein / Zucker vnd thuts in Deig.

419. Item / man hackt die Schwetzken ohne die ſteine mit Epffeln / Kaneil / Zucker vnnd Buttern / ſchlegts in Deig.

## 420. Weinbirn Tarten

Man vermiſchet vnzeitige Weinbirn mit groſſen Roſin / Zucker / Kaneil / Eyern vnd Buttern / thuts in die Tarten / begeuſt ſie mit Buttern vnd beſtrewet ſie mit Zucker wenn man ſie zu tiſch gibt.

413. Oder man hackt den Kerbel zusammen mit Datteln und gibt Muskatblüte, zerstoßenen Ingwer, Eier und Butter daran.

414. Oder man hackt den Kerbel mit Zwiebeln, vermengt das mit geriebenem Brot, Butter, Eiern, Pfeffer und Zucker und füllt die Torte damit.

## 415. Mispeltorte

Die reifen und mürben Mispeln streicht man zusammen mit Wein durch ein Seihtuch, tut Zimt und Zucker daran, und (nach dem Backen der Torte) bestreut man sie mit Zucker.

## 416. Maulbeertorte

Man legt die Beeren in die Torte, bestreut sie mit Zucker, Zimt und Ingwer, legt Butter darauf und bestreut die Torte (nach dem Backen) mit Zucker.

## 417. Zwetsch(g)entorte

Man kocht die Zwetschgen in einer Mischung aus Wein und Wasser, seiht sie durch ein Tuch, fügt Zucker, Zimt und ein wenig Butter dazu und schlägt die Masse in Tortenteig.

418. Oder, wenn man die Zwetschgen wie oben gesagt behandelt hat, kann man sie auch mit kleinen Rosinen, Nelkenstaub und Zucker zubereiten und in den Tortenteig geben.

419. Oder man entsteint die Zwetschgen, hackt sie zusammen mit Äpfeln, tut Zimt, Zucker und Butter daran und schlägt alles in den Tortenteig.

## 420. Weinbeerentorte

Man vermischt unreife Weinbeeren mit großen Rosinen, gibt Zukker und Zimt, Eier und Butter dazu, füllt die Masse in die Torte, gießt Butter darüber, und wenn sie aufgetragen wird, bestreut man die Torte mit Zucker.

## 421. Birn Tarten

Man hackt Birn klein / ſchweiſt ſie in Buttern ab / macht ſie ab mit Zucker / Kaneil vnnd Aniß / thuts in die Tarten vnd beſtrewet ſie mit Zucker wenn man ſie wil zu tiſch geben.

422. Item / man ſchneidet Birn in ſcheiben klein / ſeud ſie in rotem Wein vnd Buttern / macht ſie ab wenn ſie kalt worden ſein mit Zucker vnnd Kaneil / thuts in die Tarten / wenn ſie halb gahr ſein / gibt man die vbrige brůh darein.

## 423. Von Eyern Tarten

Man bricht Eyer mit Mehl / geuſts in ſiedent heiße Milch / růrts vmb das es nicht anbrenne / thue ein wenig Butter darein / leſts kalt werden vnd ſchlegts in Deig.

424. Item / man ſeud auch Milch auff / thut Eyer mit kleinen Roſin vnnd zerrieben Weißbrodt vermiſchet darein / růrts vmb das es dicke wirdt vnnd machts / wens kaldt worden iſt ab / mit Roſenwaſſer vnnd Zucker / ſchlegts in Deig / beſtreicht die Tarten mit Eyerdottern wenn man ſie zu tiſch geben wil.

## 425. Tarten von Kappern

Mann legt die Kappern eine nacht in Waſſer das die ſaltzigkeit darauß kome / legt ſie mit groſſen Roſin in die Tarten / beſtrewet ſie mit Zucker vnd Kaneil / legt vngeſchmultzen Butter darauff.

## 426. Beten Tarten

Man ſchneidet Beten in kleine lange ſtůcklein / macht ſie ab mit Kaneil / Pfeffer / Zucker / Buttern vnd Eyern / beſtrewet ſie mit Zucker.

427. Item / mann hackt Beten mit grůnem Fenchel / Salueien / Kerueln vnnd Ochſenzungen / vermiſchts mit Eyerdottern / vngeſchmultzen Buttern vnd ein wenig Saltz / gibts in die Tarten.

## 421. Birnentorte

Man hackt die Birnen klein, dünstet sie in Butter, gibt Zucker, Zimt und Anis daran, füllt sie in die Torte, und wenn man sie auftragen will, wird sie mit Zucker bestreut.

422. Oder man schneidet die Birnen in Scheiben, dünstet sie in Rotwein und Butter, läßt sie abkühlen, streut Zucker und Zimt darauf, füllt sie in die Torte, (schiebt sie in den Ofen) und wenn sie zur Hälfte gebacken ist, gießt man über die Füllung die Brühe, die (vom Dünsten) übriggeblieben ist.

## 423. Eiertorte

Man schlägt Eier in Mehl (verrührt beides), gießt die Masse in kochende Milch, tut etwas Butter hinein und rührt ständig um, damit es nicht anbrennt. Man läßt es abkühlen, schlägt es dann in den Tortenteig (und bäckt es).

424. Oder man kocht Milch auf, rührt Eier, kleine Rosinen und Semmelmehl hinein, rührt um, damit es nicht anbrennt, läßt die Masse abkühlen, fügt Rosenwasser und Zucker dazu und schlägt sie in den Tortenteig. (Nach dem Backen) bestreicht man die Torte mit Eidotter, ehe man sie aufträgt.

## 425. Kaperntorte

Die Kapern legt man über Nacht in Wasser, damit sie ihren salzigen Geschmack verlieren. Dann vermischt man sie mit großen Rosinen, legt sie in die Torte, bestreut sie mit Zucker und Zimt, gibt ungeschmelzte Butter darauf (und bäckt die Torte).

## 426. Rübentorte

Die Rüben schneidet man in feine lange Stücke, gibt Zimt, Zucker, Pfeffer, Butter und Eier dazu und bestreut die Torte (nach dem Backen) mit Zucker.

427. Oder man hackt die Rüben zusammen mit grünem Fenchel, Salbei, Kerbel und Boretsch, mengt Eidotter, ungeschmelzte Butter und etwas Salz darunter, füllt es in die Torte (und bäckt sie).

# XXII. Von Gebackenem

Gebackenes

## 428. Ein gůt gebackenz

Rib keſe, menge den mit eyern vnd ſcharbe geſoten ſpec dar zů, mache ein ſchon derben teyc vnd fülle den keſe vnd die eyer dor in vnd mache krepfelin vnd backe ſie in butern oder in ſmaltze noch der zit vnd gib ſie warm hin.

## 429. Krum krapfen

Zuo krumen krapfen als roſyſen ſolt du riben guoten käss und niem halb als vil mell und ſchlach ayer darunder, das es ſich deſter bas wellen laus und bewürcz es gnuog und will es uff ainem brett, das es werd als würſt; daruss mach denn krum krapfen als roſyſen, die werdent gar guot und ſind vaſt geſund und ſol ſy bachen in ſchmalz.

## 430. Krapfen in der vaſten

Mach ſie alſo: niem grün nuss und figen und ſtoss die under ainandren und bewürcz die und legs in ain pfannen in öll oder in ſchmalz, das es erwalle. darnach bewollen mit erhabem taig in krapfenwis und bach es und gibs kalt oder in ainem pfeffer.

## 431. Ain haidiſchen pfankuchen

Mach ain guoten teig von itel ayer und mel, ſo du aber herteſt mögeſt und den ferwe und trib III zuo tünen bletern als pfankuchen und bachſ in ſchmalz und nim denn guoten win und halb als vil hungs; das erwel mit ainander und züch das gebachen durch und beſtrew es denn mit den kleinen welſchen winberen.

## 432. Ein küchen

So du wilt mandelküchin machen, ſo mache von mandelkerne güte milch vnd ſůt die vnd rüre die abe mit eime zuckere vnd ſchůt das vf ein tůch, vnd ein ſchaub drunder. vnd mache ein teyc von ſemel melwe vnd wille daz mit eyner

## 428. Ein treffliches Backwerk

Reibe Käse, vermische ihn mit Eiern und geschnitzeltem, gekochtem Speck. Bereite dann einen ungesäuerten Teig, verknete Käse, Eier (und Speck) damit, forme kleine Krapfen, backe sie in Butter oder Schmalz so lange, wie es üblich ist, und bring sie warm auf den Tisch.

## 429. Krumme Krapfen

Für krumme Krapfen in Form von Hufeisen reibe guten Käse, nimm halb so viel Mehl (wie Käse), schlag Eier daran, damit es sich umso besser ausrollen läßt, würze kräftig und mangele den Teig auf einem Brett etwas aus, forme kleine Würste, biege die krumm wie Hufeisen und backe sie in Schmalz. Die werden gut und sind sehr bekömmlich.

## 430. Fastenkrapfen

Die bereite so: Vermenge frische Nüsse und Feigen (beides kleingeschnitten) miteinander, würze sie und laß sie in einer Pfanne in Öl oder Schmalz aufsieden. Danach wickle kleine Portionen von der Masse in Hefeteig und forme Krapfen. Backe sie und reiche sie kalt oder warm in einer Pfeffertunke.

## 431. Heidnische Pfannkuchen

Bereite einen guten Teig nur aus Eiern und Mehl; wenn du willst, kannst du ihn auch färben. Dann rolle ihn zu drei dünnen Blättern wie zu Pfannkuchen aus, brate sie in Schmalz. Dann nimm guten Wein und halb so viel Honig (wie Wein), koche es auf und ziehe die Pfannkuchen hindurch; dann bestreue sie mit kleinen welschen Weinbeeren.

## 432. Ein Mandelkuchen

Zu Mandelkuchen bereite aus Mandelkernen eine gute Mandelmilch, koche sie mit Zucker und schütte sie auf ein Tuch über einem Gefäß. Dann mache einen Teig aus Semmelmehl, rolle ihn

wellen vnd leg des geſoten mandels dor vf vnd ſnit daz abe vnd backez in eyner pfannen im ſmaltze. Daz heizzet ein mandelkůchin.

## 433. Krapffen bachen von überblibnen hůnern / wildtpret / gebraten oder geſotten

Hacks klein / ſchlah eyer in ein ſchüſſel / vnd gehackten peterlin / wirf das geheck darein / würtz vnnd ſaltz es ab / Temperirs das es nit zu dünn ſei mit geſotten honig / wein vnd lebkůchen darein geriben / ſo helt ſichs bei einander vnd leßt ſich einfüllen / Die krapffen ſeind bald gar / ſihſts an der bräune wol / ſo du ſie auß nimpſt / alle krapfen mag man mit zucker beſehen.

## 434. Ein frembd gebachens / heyßt Schnabel

Nim weißbrot / ſchneid die rinden dauon / mach dünne ſchnitten / legs auff ein bret / ſchneid die rinden als teller / ſchneid ôpffel zů halben viertheilen / rôſt ſie darnach / hack / ſaltz vnd würtz ſie / Was würtz du haſt / pfeffer oder imber / vermiſch in ſaffran / hacks durch einander / ſchlah wolgeklopffte eyer darein / knits durch einander / Alſo ſtreich die füll auff ein ſchnittenn / deck ein ander über die / das die vnder die ober bei nach erreyche / verhefts mit eyer klar das beieinander bleib / bach ſie ſchon.
Wer ſolche Schnabel von mancherley farben wolt haben / der ziehe das brot vorhin durch ein ſolichen ſafft / wie vorgelert: peterlinſafft / ſo werdens grůn / Wiltu ſie blaw haben / ſo truck kornblůmen ſafft darein / ſo man ſie wol geſtoſſen hat mit lauter waſſer inn einem môrſer. Alſo iſt allen blůmen farben / außtruckt vnd darunder temperiert. Alſo magſtu nemen viol oder ander wolſchmeckend kreuter vnd blůmen / geſtoſſen vnd durch ein tůch geſtrichen / den ſafft behalt inn eim gläßlin verdeckt / biß du ſein bedarffeſt.

mit einem Mangelholz aus, fülle die gekochte (und dick gewordene) Mandelmilchmasse darauf, beschneide die Ränder ein wenig und backe es in einer Pfanne in Schmalz. Das nennt man Mandelkuchen.

## 433. Krapfen aus Resten von Huhn oder Wildbret, gebraten oder gekocht

Hacke das Fleisch klein, schlage in eine Schüssel Eier und wirf gehackte Petersilie dazu, schütte das Fleischgehäck hinein, würze und salze alles. Damit es nicht zu dünn wird, mische gekochten Honig, Wein und geriebenen Lebkuchen unter, dann hält es besser zusammen und läßt sich leichter formen. Die Krapfen sind schnell gar gebacken, wie du an ihrer Bräune siehst, wenn du sie herausholst. Alle Krapfen kann man mit Zucker bestreuen.

## 434. Ein seltsames Gebäck namens „Schnabel"

Entferne von Weißbrot die Rinden, schneide die Krume in dünne Scheiben, lege diese auf ein Brett, die Rinden kannst du tellerförmig schneiden (und als Unterlage benutzen). Zerlege Äpfel in Achtel, röste sie, hacke sie danach, salze sie und gib Gewürze daran, die du hast, Pfeffer oder Ingwer, auch Safran, vermenge alles, schlag verrührte rohe Eier hinein und knete es durch. Dann streiche diese Masse (dünn) auf eine Brotschnitte, decke eine andere darauf, so daß sie dicht aufeinander liegen und nimm Eiweiß, um sie miteinander zu verkleben. Dann backe sie. Wer solchen „Schnabel" mehrfarbig haben will, der tränke das Weißbrot vorher in Saft. Willst du sie grün haben, dann nimm Petersiliensaft; blau kannst du sie machen, wenn du Kornblumenblüten mit Wasser in einem Mörser zerstampfst. So kann man farbigen Saft aus allen Blumen gewinnen und in das Brot hineinmischen. Auch Veilchen und andere Blüten oder frische Würzkräuter kann man so zerstoßen und dann in Wasser durchseihen. Solche farbigen Säfte kann man in verschlossenen Gläschen aufbewahren, bis man ihrer bedarf.

## 435. Ein geſtrichen gebachens

Mach einen ſtarcken tayg von geriben käſ / mehl vnd milch / zeuch jn dünn auff ein bret / ſchneid als hälmlin / fingers lang / bach es in buttern / richts an in ein flache ſchüſſel an Faſtagen.

## 436. Gebachens von kelber lungen.

Hacks gar klein / mach ein teyg von eyer tottern / gewürtzt vnnd geſaltzen / mach auch kleine kügelin darauß / zeuch ſie durch einen ſtrauben teyg / bach ſie wol in buttern.

## 437. Von gebachen Keß

Zerſchnaide fein brait ein faißten käß / der nicht zů alt noch zů new iſt / bach jn inn ainer pfannen / do zů geſchickt mit ſchmaltz / wann er fein klain wil werden / ſo ker jn inn der pfannen vmb / nimm jn herauß / ſpreng jn mit zimmetrörlin / vnnd zucker / vnnd iß jn warm. Machs auff ein andere weiß alſo: Nimm brot / bäe es wol / legs fein ordenlich in die ſchiſſel her / zerſchnëide fein käß klain / ſetz zum feur / decks zů / vnd ſo der käß waicht / ſpreng jn mit rörlin / zucker / jmmber / vnd jß.

## 438. Gebachen Reyß

Nim Reyß wol kocht / laß jn drucken werden / wilt du / ſo magſt jn ſtoſſen / thů darzů geſtoſſen Mandel / biß genůg iſt / zertreib jn mit Roſenwaſſer / vnd der brů / darinn der Reyß geſotten iſt / miſche Zucker vnd mel dran / bachs in öl.

## 439. Krapffen von Ochſenmarck

Vom Ochſenmarck Spanniſche Krapffen zu machen. Nimm ein ſchön Mehl / warm Waſſer / vnnd ein wenig Saltz / mach ein Teig darauß / waſch die Händ ſauber / vnd arbeit den Teig wol ein ſtundt oder anderthalb / ſo

## 435. Gebackene Streifen

Stelle einen kräftigen Teig her aus geriebenem Käse, Mehl und Milch, rolle ihn dünn auf einem Brett aus, schneide ihn in fingerlange, schmale Streifen wie kleine Halme, backe sie in Butter und serviere sie an Fastentagen in einer Schüssel.

## 436. Gebäck aus Kalbslunge

Hacke die (gekochte) Lunge klein, gib Eidotter, Gewürze und Salz dazu, vermenge alles und forme daraus kleine Kugeln. Die zieh durch einen (dünnflüssigen) Spritzkuchenteig und backe sie in Butter.

## 437. Gebackener Käse

Schneide einen fetten Käse, der nicht zu alt, aber auch nicht zu frisch ist, in Scheiben, backe ihn in der Pfanne in Schmalz. Wenn er sich zusammenzieht, wende ihn in der Pfanne um. Dann nimm ihn heraus, bestreue ihn mit Zimt und Zucker und iß ihn warm.
Auf andere Art zubereitet: Röste Brot, lege es in eine Schüssel, gib feingeschnittenen guten Käse darauf, backe ihn zugedeckt in einer Pfanne. Wenn er weich wird (nimm ihn heraus), streue Zimt, Zukker und Ingwer darüber und iß ihn (warm).

## 438. Gebackener Reis

Koche Reis gar, laß ihn abtropfen; wenn du willst, kannst du ihn auch zerstampfen. Füge so viele gestoßene Mandeln dazu, wie du für angemessen hältst, gib Rosenwasser, etwas von dem Kochwasser, Zucker und Mehl dazu und backe die Masse in Öl.

## 439. Krapfen aus Ochsenmark

Spanische Krapfen aus Ochsenmark zu bereiten: Nimm Weizenmehl, warmes Wasser und etwas Salz, bereite daraus einen Teig und walke den mit sauber gewaschenen Händen eine oder anderthalb Stunde durch, dann klebt er weder am Tisch noch an den Händen. Rolle ihn so dünn wie Papier aus und forme daraus

lößt er ſich vom Tiſch vnd Händen / zeuch jn voneinander / ſo dünn wie ein Papier / vnd mach ſolcher blat zwentzig oder dreyſſig / ſchneidt friſchen vngeſaltzenen Speck klein / vnd zerlaß jn fein kül / Nimm darnach ein ſaubern Penſel / vnd beſtreich ein jeglichs Blat beſonder mit dem Speck / leg ſie alle auffeinander / Nimm Epffel / kleine ſchwartze Roſein / Zimmet vnnd Zucker vntereinander / nimm alsdann das Marck / vnnd ſchabs mit einem Meſſer ſauber ab / vnnd ſchneidt es fein klein / rür die Epffel vnnd Roſein vntereinander / ſchlag es in dieſen Teig eyn / den du haſt auffgetrieben / ſchneidt es mit einem Rädtlein ab / vnd wenn du es wilt in Ofen thun / ſo beſtreich es mit Eyerdottern / vnd ſchaw / daß du es nicht verbrenneſt / beſträw es mit weiſſem Zucker / vnd gibs warm auff ein Tiſch / ſo iſt es zierlich vnd gut.

## 440. Armeritter

Man ſchneidet Weißbrodt in ſcheiben oder rundt / legts in Eyer die mit Muſcatenblumen durchgeſchlagen ſein vnnd beckt ſie in Buttern / das Weißbrodt wirdt auch wol zuuor in Milch geweicht vnd darnach mit Eyern in Buttern gebacken.

## 441. Strauben auß Fiſchrogen

Nimb den Rogen von einem Hecht / trucke den in einer ſchüſſel / daß er ſich durchſtreichen läſt / treib jhn durch mit einer Erbsbrüh / mach einen Teig mit an / wie einen Straubenteig / mach jhm folgend mit Wein dünne / ſaltz jhn / thu auch ein wenig Ingwer vnnd Saffran darein / bachs wie andere Strauben.

Vnd alſo magſtu es auch mit Karpffenrogen machen / den aber ſtoß in einem Mörſel / vnd mach jhn mit mehr Wein dann Erbesbrüh / vnd thu Pfeffer vnd Nägelein darein. Diß Gebachens aber taug für keinen krancken / es ſind nur Eſſen für dieſe / die zu ſeltzamen dingen luſt haben.

zwanzig bis dreißig Teigblätter. Dann schneide frischen ungesalzenen Speck klein, zerlaß ihn schön langsam, bepinsele die Teigblätter alle mit dem ausgelassenen Speckfett und lege sie übereinander. Dann nimm Äpfel (kleingeschnitten), Korinthen, Zimt und Zucker, vermische alles, schabe das Mark mit einem Messer sauber, schneide es sehr fein und vermenge es mit den Äpfeln und Korinthen. Dann fülle von dieser Masse etwas auf die Teigblätter, schlage den Teig darüber, drücke ihn an den Rändern zusammen und beschneide ihn mit einem Teigrädlein. Ehe du die Krapfen in den Ofen schiebst, bestreiche sie mit Eigelb und achte darauf, daß sie nicht verbrennen. Bevor du sie warm auf den Tisch bringst, bestreue sie mit Weißzucker, dann schauen sie gut aus und sind köstlich.

## 440. Arme Ritter

Man schneidet Weißbrot in Scheiben oder beschneidet sie so, daß sie rund werden, legt sie in flüssiges Ei, in das Muskatblüte verrührt ist, und bäckt sie in Butter.
Man kann das Weißbrot aber zuvor auch in Milch legen und es dann auf die beschriebene Art backen.

## 441. Spritzkuchen aus Fischrogen

Stampfe Hechtrogen in einer Schüssel so, daß er sich durchseihen läßt. Treibe ihn zusammen mit einer Erbsbrühe durch das Seihtuch. Dann bereite einen Teig wie für Spritzkuchen, mache ihn mit Wein dünn, gib Salz, etwas Ingwer und Safran dazu, verknete ihn wie anderen Spritzkuchen. Auf diese Weise kannst du auch mit Karpfenrogen verfahren, aber den mußt du im Mörser zerstampfen und mehr Wein als Erbsbrühe dazugeben, und gewürzt wird er mit Pfeffer und Nelken.
Diese Gebäcke aber eignen sich nicht für Kranke. Sie sind nur für solche, die gern etwas Ausgefallenes essen.

# 442. Wie man die Lezelten bacht

Item nim Waitzen Mehl vnnd Hönig, das wol haiß iſt, vnnd mach ain Taig, vnnd laß den taig wol khneten, das man den finger kaimb darein ſteckhe, vnnd mach fladen die aines halben finger dickh werden, vnnd thue die In ain haffen, Nachdem Prats, vnd wan die Fladen ſchön Praun werden, ſo nimb die wider aus dem Ofen, vnnd laß Sy erkhulen, ſo werden ſy hort, Darnach laß die fladen ſtoſſen mit aim Stöſſl, auf aim ſchön ſauberen Tiſchthuch, zu klainen Stuckhlen, Darnach thus In die Stampff, das mans ſchön ſauber pfeit. dornach nim wider honig, vnnd laß das wol wermen, das wol haiß iſt, vnnd geuß das ain vnnd nim Aniß, vnnd Pfeffer ain Halb vierdung, Zimmet Rinden anderthalb lott, Nagelein gleich ſouiel, Muſcat Nuß ain lott, Ingwer drey oder vier Lott, willt du des Taigs aber mehr haben, ſo mueſt du aber mehr Gewurtz darein thun, magſt den Taig wol verſuchen wird Es dich dunckhen, das nicht genueg geſtupfft oder gewurtzt ſey magſt dus woll verbeſſern, vnnd laß den Taig nit zu Gach mit den Mehl vberſchitten, laß auch den Taig nit zu vaſt knetten, vnnd mach lezellten darauß, vnnd machs nit zu dinn Darnach thue die In den Offen, Nachdem Prat das der Offen nur nit zu haiß ſey, du muſt gueten vleiß haben, damit Sy dir nit verprinnen, vnnd wan Sy praun werden ſo nimbß herrauß.

## 442. Lebkuchen

Nimm Mehl und erwärmten Honig, bereite daraus einen Teig, knete ihn tüchtig durch, daß er hart wird und man kaum den Finger hineinstoßen kann. Forme Fladen von halber Fingerdicke, lege sie in ein irdenes Gefäß, backe sie, und wenn sie schön braun sind, nimm sie aus dem Ofen, laß sie kalt und hart werden.

Danach zerstampfe die Fladen auf einem schönen, sauberen Tischtuch mit dem Stößel zu kleinen Stücken, gib diese in einen Mörser und zerstoße sie gründlich. Dann erwärme aufs neue Honig, gieß ihn über die zerstampfte Masse, nimm Anis und ein Achtel Pfeffer, anderthalb Lot (gestoßene) Zimtrinde, ebenso viel Nelken(staub), ein Lot (geriebene) Muskatnuß, drei oder vier Lot Ingwer.

Hast du eine größere Menge Teig, mußt du mehr Gewürze nehmen. Koste den Teig, und du wirst merken, ob es genug ist oder ob noch mehr daran muß. Streue nach und nach Mehl in die Masse und knete den Teig auch nicht allzusehr. Forme dann Lebkuchen daraus, nicht gar zu dünn, schieb sie in den Ofen, aber die Backhitze darf nicht zu groß sein. Du mußt sehr darauf achten, daß sie dir nicht verbrennen. Wenn sie braun werden, nimm sie heraus.

# XXIII. Von Zucker Confect vnd mancherley Obst vnd wolschmeckenden Kreutern durch Klahr zu zihen

Von Zuckergebackenem und vielerlei Obst und Wurzelkräutern im Schlafrock

## 443. Bachen Kütten zůmachen

Machs alſo / ſchneid groß Kütten zů dinnen ſcheiben / thů darauß die kern vnd ſtain / legs in ain warmm ſchmaltz das nit haiß ſey / laß auff aim glůtlin ſtehen ayn ſtund / ſo werdens waich / dann ſo nimb ain dünnen tayg mit weyn vnd zucker gemacht / zeuchs dardurch / bachs im ſchmaltz alſo / das der taig gelb bleib.

## 444. Gefüllt öpffel zůmachen

So nimb öpffel / nit zů groß / die nit faſt ſawr ſeind / ſchöls / nit ſchneids / am erſten ain pletlin herab / höll den öpffel aines auß / doch das ain Raunff auſſen vmbher bleib / Nimm eerlich mandel / ſtoß / thůs inn gehackte öpffel / darnach weinbeerlin / zymmetrorn / ſtüpp / ain zucker / vnnd ſchlag ain friſch ay daran / füll die ſelbig füll inn öpffel / thů das plättel wider darauf / mach klaine ſpißlen / die ſteck darein / daß das plat auff der füll bleib / nimm dann ain ſchmaltz in ain weyte pfann / laß haiß werden / thů ain häfin deck auch mit aim glůt darauf / ſo bräundt es ſich hüpſch / ſo es nun anhebt waich vnd gleich primbſen zů wern / hebſt herauß auff ain ſchüſſel / wilt gern / ſo mach ain wenig ſüß ſüpplin daran / thů wol zucker darauff / gibs am letzten / iſt ain gůt eſſen.

## 445. Von vberzogen Confect

Wenn du ein ſolches Confect wilt vberziehen mit Zucker / ſo nimm ein ſaubern köpffern Becken / das zwo Handhaben hat / hengs in die hoh an ein Strick zu beyden Handhaben / ſetz ein glut Keſſel mit glůenden Kolen darvnter / thu das Confect in das Becken / vnnd machs fein warm / geuß ſchön geläuterten Zucker darzu / vnd rürs offt darmit / biß das Confect den Zucker an ſich nimpt / ſo wirt es ſchön weiß vnd trucken. Alſo vberzeucht man allerley Korn mit Zucker / vnd allerley Gewürtz / als Aniß / Zimmetrinden / Negelein / Coriander / Kümel / Fenchel / Haſelnůß Kern / Pomerantzen vnd Limonien Schel / Bibinell Wurtzel / Ingwer / vnd allerley

## 443. Gebratene Quitten

So wird es gemacht: Schneide große Quitten in dünne Scheiben, entferne die Kerngehäuseteile, lege die Scheiben in warmes, nicht heißes Schmalz und laß sie eine Stunde auf gelinder Glut stehen, bis sie weich sind. Dann bereite einen dünnen Teig aus (Mehl), Wein und Zucker, ziehe die Scheiben hindurch und backe sie in Schmalz so lange, bis sie goldgelb sind.

## 444. Gefüllte Äpfel

Nimm Äpfel, die nicht zu groß und auch nicht zu sauer sind, schäle, aber zerschneide sie nicht, sondern schneide nur oben eine Scheibe weg und höhle den Apfel aus, indem du das ganze Kerngehäuse heraushebst, so daß nur noch das Fleisch vom Apfel vorhanden ist. Nimm erstklassige Mandeln, zerstoße sie, schütte sie in gehackte Äpfel, gib noch Weinbeeren, gemahlenen Zimt, Zucker und ein frisches Ei dazu, fülle die Masse in die Äpfel, lege die abgeschnittene Apfelscheibe als Deckel oben darauf und befestige sie mit kleinen Spießen, damit sie nicht verrutscht. Dann laß Schmalz in einer weiten Pfanne heiß werden, (lege die Äpfel hinein), tu einen Glutdeckel darauf, so werden die Äpfel (durch die Oberhitze) schön braun. Wenn sie weich wie Schafkäse werden, nimm sie heraus und lege sie in eine Schüssel.
Wenn du willst, kannst du dazu eine süße Tunke bereiten. Und bestreue die Äpfel schön mit Zucker. Das ist eine gute Nachspeise.

## 445. Von Kandiertem

Willst du „Konfekt" herstellen, indem du (Früchte, Kräuter und Gewürze) mit Zucker überziehst, so nimm einen sauberen Kupferkessel mit zwei Griffen und hänge ihn an Stricken über einen Glutkessel. Dann tu hinein, was du kandieren willst, erwärme den Kessel, gieße gründlich geläuterten Zucker darüber und rühre es so lange um, bis das Eingelegte den Zucker angenommen hat und schön weiß und trocken geworden ist.
Auf solche Weise kann man vieles kandieren, Korn, Gewürze, wie

Wurtzeln / die ein wolgeſchmackten geruch haben / ſo wirt es gut vnd auch wolgeſchmack.

## 446. Holunderblůt

Mach ein Teig an mit lauter Eyern oder Milch / die ſůß iſt / nimm Holunderblůt mit dem Stengel / vnnd waſch fein ſauber auß reinem Waſſer / ſchwings wol auß / daß kein Waſſer daran hangt / ſtoß in Teig / vnd laß jhn wol herab rinnen / ſtoß darnach in heiſſe Butter / vnd růrs auff vnd nider / ſo gibt es ſich voneinander / vnd bäckt durchauß wol / gibs warm auff einen Tiſch / vnd beſträw es mit weiſſem Zucker.

## 447. Nůß Oblat

Nimm Roſenwaſſer vnd Zucker / vnnd nimm Nůß / wenn man ſie vom Baum bricht / thu ſie auff / vnd ſchel den Kern / laß mit Zucker wider aufffſieden / daß der Sirup fein dick wirdt. Nimm ein außgeſtochen Oblat / der fein rundt vnd eines Talers breit iſt / thu die Nůß mit dem Sirup darauff / vnnd laß kalt werden / ſo ſtehet es zierlich vnd ſchön.

## 448. Datteln

Nimm Datteln / vnd ſchneidt ſie voneinander / vnd thu die Kern herauß / vnd laß aufffſieden mit Zucker / vnd ein wenig Roſenwaſſer / ſetz es auß / vnd laß kalt werden / ſo iſt es zierlich vnd gut.

## 449. Oblat von Mandeln

Nimm Mandeln / die weiß vnd wol geweicht ſeind in kaltem Waſſer / ſchneidt ſie fein länglicht vnnd dünn / nimm kleine Roſein darvnter / die ſauber außgewaſchen ſeyn / wirff ſie in Sirup / der dick geſotten iſt / vnd laß wol darmit ſieden. Thu es auß auff ein Oblat / das fein rundt außgeſtochen iſt / vnd laß es fein kalt werden / ſo iſt es gut vnd zierlich.

Anis, Zimtrinde, Nelken, Koriander, Kümmel, Fenchel, Haselnußkerne, Pomeranzen- und Limonienschalen, Pimpinellewurzel, Ingwer, und vielerlei duftende Wurzeln. Solches Zuckerwerk ist gut und wohlschmeckend.

## 446. Holunderblüten

Bereite einen (dünnen) Teig mit (Mehl), Eiern oder süßer Milch, fasse die Holunderblüten am Stengel und wasche sie in klarem Wasser sauber aus, schüttele sie, daß kein Wasser mehr darin ist und ziehe sie durch den (halbflüssigen) Teig, laß diesen ablaufen, wirf die Holunderblüten dann in heiße Butter und bewege sie hin und her, so öffnen sie sich und der Teig bäckt bis in die Tiefe hinein.
Sie werden warm serviert und vorher mit weißem Zucker bestreut.

## 447. Nußoblaten

Nimm Rosenwasser, Zucker und frisch gepflückte Nüsse. Brich sie auf, schäle die Kerne heraus und laß sie in Zucker so lange kochen, bis ein zäher Sirup entsteht. Dann nimm Oblaten, die talergroß ausgestochen sind, gib die Nußsirupmasse darauf und laß sie erkalten. Sie wird dann schön steif.

## 448. Datteln

Schneide Datteln auseinander, nimm die Kerne heraus, laß die Datteln dann in Zucker, dem etwas Rosenwasser zugesetzt ist, aufkochen und kaltwerden. So ist es gut und schön anzusehen.

## 449. Mandeloblaten

Nimm abgezogene Mandeln, schneide sie in lange dünne Streifen, gib sauber gewaschene Rosinen dazu, wirf beides in dicken Zukkersirup und laß es aufkochen. Gib diese Masse auf schön rund ausgestochene Oblaten und laß sie erkalten, dann sind sie gut und hübsch anzuschauen.

## 450. Quitten

Nimm vngeſchelte Quitten / vnd laß ſie in Waſſer ſieden / biß ſie weich werden / thu ſie auff ein ſaubers Bret / vnd laß kalt werden / ſchel es fein ſauber / daß die Haut darvon kompt / ſchneidt die Quitten herab vom butzen / vnd thu ſie in einen Mörſel / der von Allabaſt oder Marmelſtein gemacht iſt / ſtoß ſie mit einer höltzern Keul / vnnd je länger du ſie ſtößt / je weiſſer ſie werden. Wenn ſie geſtoſſen ſeyn / ſo thu ſie in ein geläuterten Zucker / der wol dick geſotten iſt / laß nicht lang ſieden / vnd rürs vmb / daß du es nicht anbrenneſt / je geſchwinder du ſie machſt / je weiſſer vnd ſchöner ſie werden.

## 451. Martzebahn

Mann ſchelt Mandeln / weſcht ſie in Waſſer auß / leſt ſie trucken werden vnd reibet oder ſtoßt ſie klein / arbeitet ſie durch mit ein wenig Roſenwaſſer vnd Zucker / das geſtoſſen iſt / breitet jhn auß vnd legt jhn auff Ablaten vnd leſt ſie ein wenig im Ofen trucken werden / vermiſcht Roſenwaſſer mit Zucker vnd weiſſem vom Ey / beſtreicht ſie damit vnnd ſetzet ſie wider in den Ofen / ſo lauffen ſie auff.

## 452. Klahr zu machen

Klahr macht man von Weitzenmehl Eyern vnd ein wenig Saltz / item / von Eyern / Flot vnd Mehl / item / von Wein / Eyern vnd Mehl / item von Milch / Eyern vnd Mehl / item / von Mehl / Eyern vnd Parmaſanskeſe oder Süſſemilchkeſe.

Dieſe nachfolgende Kreuter vnd das Obſt ſollen zuuor durch das Klahr gezogn vnd darnach in Buttern oder Schmaltz gebacken werden. Man kan ſie dan ſchlegt oder mit Zucker beſtrewet zu tiſch geben: Geſotten Quitten / geſotten Birn oder roh wenn ſie mürb ſein / Pfirſchen ohne die ſteine Pflaumen mit den ſteinen / Kirſchen mit den ſteinen / S. Johansbirn / Feygen / Spinnaſen / Lattuken / Sawrampfferbletter / Kerueln / Roßmarien / Lorbeerbletter / Iſopen / Salueien / Meyrahn / Weinbirnbletter etc.

## 450. Quitten

Laß ungeschälte Quitten in Wasser weichkochen, auf einem sauberen Brett kaltwerden, schäle die Haut sorgfältig ab, löse das Kerngehäuse heraus und zerstoße die Quitten in einem Mörser aus Alabaster oder Marmor mit einem hölzernen Stößel. Je länger du stampfst, umso heller werden sie. Danach gieß dickflüssigen geläuterten Zucker dazu und laß alles nur kurz kochen, aber rühre fleißig um, damit es nicht anbrennt. Je schneller du sie zubereitest, umso heller und schöner werden sie.

## 451. Marzipan

Man wäscht geschälte Mandeln in Wasser, läßt sie abtrocknen, reibt oder zerstößt sie und verarbeitet sie mit gestoßenem Zucker und Rosenwasser zu einer Masse. Diese gibt man auf Oblaten und läßt alles im Ofen ein wenig trockenwerden. Dann bestreut man sie mit einer Mischung aus Zucker, Eiweiß und Rosenwasser, setzt sie wieder in den Ofen und läßt sie beim Backen steifwerden.

## 452. „Schlafrock" zu machen

Man bereitet dazu aus Weizenmehl, Eiern und ein wenig Salz einen dünnen Teig, oder aus Eiern, Sahne und Mehl, oder aus Wein, Eiern und Mehl, oder aus Milch, Eiern und Mehl, oder aus Mehl, Eiern und Parmesankäse oder Quark aus süßer Milch.
Die unten genannten Kräuter und das Obst werden zuerst durch diesen dünnen Teig gezogen und dann in Butter oder Schmalz gebacken. Servieren kann man sie einfach oder mit Zucker überstreut.
In solchen „Schlafrock" kann man hüllen gekochte Quitten und Birnen, diese auch roh, wenn sie mürbe sind, entsteinte Pfirsiche, Pflaumen und Kirschen ohne Kerne, Johannesbeeren, Feigen, Spinat-, Salat- und Sauerampferblätter, Kerbel, Rosmarin, Lorbeerblätter, Ysop, Salbei, Majoran, Weinlaub etc.

# XXIV. Von Essig, Senff vnd Met

Von Essig, Senf und Met

## 453. Der Eſſig wirt manigfaltiglich gemacht

Zum erſten. Nimm die aller ſeureſten weinber / truck ſie auß / ſeihe ſie durch ein tůch / geuß darein gůten altenn eſſig / laß es ſtehn / ſo es ſich geſetzt hat / ſeig es von den heffen / vnnd thů mer der außgetruckten ſaurn weinbern darin / laß es aber geſtehn / ſeig es wol ab / vnnd thů das alſo offt als du ſein vil wilt haben.

454. Item / von wein macht man eſſig alſo. Thů alten wein inn ein klein väßlin nur halb / vnd ſetz es an die ſonnen / oder beſſer iſt es zum feur / laß ſtehn an der werme / ſo wirt es gůter eſſig.

455. Item / geuß in einen hafen oder krůg alten wein / thů gůten rocken Saurteyg eins eyes groß darin in ein tůchlin wol verbunden / vnd ſetz es zum feur / laß ein wenig ſieden / vnd ſetz es hin / da wirt gůter eſſig von.

456. Item / nimm Gerſten / rößt ſie in einer Pfannen / daß ſie jetzt ſchwartz wil werden / vnd thu ſie in Wein / ſo haſtu in zweyen tagen guten Eſſig. Oder nimm ein troſt Ruckenbrot / gerößt in einer Meſſen Pfannen / vnnd laß es nit gar ſiedend werden / vnd thu denſelben Wein in ein Krug / ſo haſtu in dreyen oder vier tagen guten eſſig.

457. Item / nimm Bier / vnd ſeudts / vnd wenn es kalt wirt / ſo leg Sauwerteig darein / vnd gerößt oder gebrännt Erbſen / ſo wirts behendt guter Eſſig.

458. Item / wenn man gedörrten Merrettichwurtzeln puluieriſiert in Eſſig thut / macht jn bald ſcharpff.

## 459. Von Senff

Senff zumachen. Syſſen Senff male mit der wurtz / vnd wenn er wol gemalen iſt / ſo gib jm einn wal in einer pfannen ob eim feur / rür jn wol mit wenig Saltz / behalt jn / vnnd mer jn mit anderen würtzen geſotten / vermach jn gar wol. Wiltu den zů eſſen machen / ſo ſeud einen gůten honig wein / vnd temperir den damit / ſaltz jn / vnnd würtz jn / ſo iſt er gůt.

## 453. Essig kann man auf unterschiedliche Art bereiten

Zum einen nimm die sauersten Weintrauben, presse sie aus und seihe sie durch ein Tuch, schütte den Saft mit gutem Essig, der schon früher mit Hefe hergestellt ist, zusammen, laß es stehen, bis sich alles gesetzt hat, gieß die Flüssigkeit vorsichtig ab, damit der Hefebodensatz zurückbleibt, fülle weiteren Saft von sauren Weinbeeren dazu, laß es erneut stehen, dann gieße es wieder ab und mache das, so oft du es für nötig hältst.

**454.** Oder fülle ein Fäßlein zur Hälfte mit altem Wein und stelle es in die Sonne oder besser in die Nähe des Feuers, so wird guter Essig daraus.

**455.** Oder gieße alten Wein in einen irdenen Topf oder Krug, wirf ein eigroßes Stück Sauerteig aus Roggenmehl, in ein Leinenläppchen gewickelt, hinein, setze alles aufs Feuer, laß es aufkochen und stelle es beiseite, dann wird guter Essig daraus.

**456.** Oder röste Gerste in einer Pfanne tief braun, wirf sie dann in Wein, und innerhalb von zwei Tagen hast du guten Essig. Oder nimm die Kruste von Roggenbrot, röste sie in einer Messingpfanne, gib sie in den Wein, erhitze ihn, aber laß ihn nicht kochen, fülle den Wein in einen Krug, und so bildet sich guter Essig binnen drei bis vier Tagen.

**457.** Oder koche Bier, laß es erkalten, lege etwas Sauerteig und geröstete oder gebrannte Erbsen hinein, so entsteht schnell Essig.

**458.** Oder man reibt getrocknete Meerrettichwurzel in Essig, der davon sehr scharf wird.

## 459. Senf zu bereiten

Zu süßem Senf stelle aus der Wurzel Senfmehl her, streue etwas Salz hinein und laß es in einer Pfanne kurz aufkochen. Dann stelle es beiseite, siede andere Gewürze, schütte sie daran, verrühre alles miteinander und bewahre es verschlossen auf. Willst du den Senf verwenden, so koche einen kräftigen Honigwein auf und schütte

460. Ein andere behende weiß. Temperir honig wol mit eſſig / wein / oder fleiſchbrů / vnd růr den Senff darein.

461. Item / Roſin vnd Feigen geſotten mit wein oder waſſer / damit Senff temperirt / oder mit roßwaſſer vnd geſtoſſen zimetrinden darein gethon.

## 462. Wilt du gůten met machen

Der gůten mete machen wil, der werme reinen brunnen, daz er die hant dor inne liden kůnne, vnd neme zwei maz wazzers vnd eine honiges. daz růre man mit eime ſtecken vnd laz ein wile hangen vnd ſihe ez denne durch ein rein tůch oder durch ein harſip in ein rein vaz. vnd ſiede denne die ſelben wirtz gein eime acker lanc hin vnd wider vnd ſchume die wirtz mit einer venſterehten ſchůzzeln, da der ſchume inne blibe vnd niht die wirtz. dor noch gůz den mete in ein rein vaz vnd bedecke in, daz der brádem iht vz můge, als lange daz man die hant dor inne geliden můge. So nim denne ein halp mezzigen hafen vnd tů in halp vol hopphen vnd ein hant vol ſalbey vnd ſiede daz mit der wirtz gein einer halben mile. vnd gůz ez denne in die wirtz vnd nim friſcher heven ein halb nőzzelin vnd gůz ez dor in. vnd gůz ez vnder ein ander, daz es gesſchende werde. ſo decke zů, daz der brádem iht vz můge, einen tac vnd eine naht. So ſeige denne den mete durch ein reyn tůch oder durch ein harſip vnd vazze in in ein reyn vaz vnd lazze in iern drie tac vnd drie naht vnd fůlle in alle abende. Dar nach lazze man in aber abe vnd hůte, daz iht hefen dor in kume. vnd laz in aht tage ligen, daz er valle, vnd fůlle in alle abende. dar nach loz in abe in ein gehertztez vaz vnd laz in ligen aht tage vol. vnd trinke in denne erſt ſechs wůchen oder ehte, ſo iſt er aller beſte.

ihn in die Senfmasse, tu Salz und andere Gewürze daran, und dann ist er gut.

**460.** Eine andere empfehlenswerte Art der Zubereitung ist es, Wein, Essig oder Fleischbrühe mit Honig zu vermischen und dies mit der Senfmasse zu verrühren.

**461.** Oder man kocht Rosinen oder Feigen in Wein oder Wasser, (zerkleinert die Früchte), vermischt sie mit der Senfmasse, oder man fügt noch Rosenwasser und gemahlenen Zimt hinzu.

## 462. Guten Met zu brauen

Wer kräftigen Met bereiten will, der mache frisches Brunnenwasser handwarm, schütte halb so viel Honig wie Wasser dazu, rühre es mit einem Stab um, laß es eine Zeitlang so vermischt stehen und seihe es dann durch ein sauberes Tuch oder ein Haarsieb in ein reines Gefäß. Darin koche das Gemisch etwa so lange, wie man braucht, um einen Acker hin und zurück abzuschreiten, und nimm den sich bildenden Schaum mit einem löcherigen Schöpflöffel ab. Gieße das Gemisch in ein sauberes Gefäß, decke es zu, damit nichts verdunstet, und laß es bis auf Handwärme abkühlen. Dann nimm einen Topf, der eine halbe Metze faßt, fülle ihn zur Hälfte mit Hopfen, wirf eine Handvoll Salbei dazu und laß es (mit einem Teil des Wasser-Honig-Gemisches) so lange kochen, wie man braucht, um eine halbe Meile zu laufen. Dann schütte das mit dem größeren Teil des Gemisches zusammen, wirf einen halben Nössel frischer Hefe hinein und verrühre alles, damit es gärt. Laß es, damit kein Brodem entweichen kann, zugedeckt einen Tag und eine Nacht stehen. Dann gieße alles durch ein sauberes Tuch oder ein Haarsieb in ein reines Gefäß, laß es drei Tage und Nächte darin gären, fülle aber jeden Abend Wasser auf (damit die verlorene Flüssigkeit ausgeglichen wird). Dann gieße man den Met wieder ab und achte darauf, daß keine Hefe mehr darin ist. So bleibt er acht Tage stehen, damit die Gärung aufhört. Aber jeden Abend muß Wasser nachgefüllt werden. Danach laß ihn in ein geharztes Faß ab und volle acht Tage stehen. Aber trinke ihn erst sechs oder acht Wochen später, denn dann schmeckt er am allerbesten.

# XXV. Taffelvergnügen, Taffelpoſſen, Schertzrecepte

Tafelvergnügen, Tafelpossen, Scherzrezepte

## 463. Wie man ein gebratnen Pfawen vber den tiſch bringen müge / als lebt er.

Pfawen wirgt man wie andere vögel / oder auch wie ein Kützlin ſticht mans das das blůt auſſer lauffe / Nachmals ſchneidt man fein ſubtil / die haudt vom halß herab biß auff den ſchwantze / vnd zeücht ſie mit den federn vom leib herab biß zů dem kopffe / den ſchneidt man ſampt dem balge ab / vnnd behelt jn mit den füſſen / Den Pfawen fült man mit gůtem gewürtze / vnd wolriechenden kreüttern / vnd brat jn an dem ſpiß / beſteckt die bruſt mit Negelen / wicklet den hals inn ein ſchön weiß tůch / beſprengts ſtets mit waſſer / das es nicht trückne / So nun der Pfaw gar bratten iſt / nimpt man herab vonn dem bratſpyß / bedeckt jn mit ſeinem aignen balg wider / vnd nimmt eiſene ſtenglin / ſteckts jnwendig an kleine brötlin darzů gemacht / durch die ſchinbain vnd füſſe / durch den leib vom haubt biß zum ſchwantz / als ſtůnde er lebendig da / Etlich nemen ein woll mit Camphora thond jms in den ſchnabel / zindens an / das macht dann ob tiſch ain gelechter vnnd gůten můt. Zům luſt vnd freüd mag man den Pfawen auch wol vergulden geleich wie andere vögel / Capaun / Phaßhennen / Kranich, Gänß etc.

## 464. Spanferkel mit Vögeln

Man verwellet ein Sponfercken in Waſſer / löſet die hautt auff / vnd ſticht in yeder loch einen kleinen vogel / doch das der leib hinein / vnd der kopff außwerts ſtecke / ſchmeltz dann Speck / begeuſts damit / beſprengts mit Saltz vnd Pfeffer / wens bald gahr iſt / leſts gerade abbraten vnd gibts warm zum tiſche.

## 465. Spanferkel als Haſe oder Fuchs

Man weydet ein Sponfercken aus / vnd zihet jhme die haut ab / vnd hengts an das fewr / ſchneidet jhme den kopff ab / vnnd auch die hinter füſſe / an die abgeſchnitten füſſe ſticht man ein par Haſenfüſſe / die fordern füſſe aber ſticht

## 463. Wie man einen gebratenen Pfau scheinbar lebendig auf die Tafel bringen kann

Pfauen würgt man ab wie anderes Geflügel, oder man sticht sie ab wie ein Junges (von Reh, Schaf oder Ziege) und läßt sie ausbluten. Dann schneidet man behutsam die Haut vom Kopf bis zum Schwanz (auf der Bauchseite) auf und zieht sie mitsamt dem Federkleid bis zum Kopf ab. Den Kopf löst man mitsamt dem Balg vom Rumpf, ebenso die Füße, und legt alles beiseite. Dann füllt man den Pfau mit kräftigem Gewürz und Würzkräutern, brät ihn am Spieß, spickt die Brust mit ganzen Nelken, wickelt um den Hals ein weißes Tuch und hält es (beim Braten) feucht, damit er nicht austrocknet. Wenn der Pfau fertig gebraten ist, nimmt man ihn vom Spieß, zieht den Balg wieder darüber, stößt eiserne Stäbe, auf die eigens dazu gebackene kleine Brote gesteckt werden, von innen durch den Rumpf und befestigt die Beine daran, und vom Kopf bis zum Schwanz wird auch eine Stange gestoßen, an der der Kopf festgemacht wird. So kann man ihn hinstellen, als lebte er noch. Manche stopfen ihm ein mit Kampfer getränktes Wolläppchen in den Schnabel und zünden es an (wenn sie ihn auftragen). Das schafft an der Tafel Gelächter und gute Laune. Zum Tafelvergnügen gereicht es zudem, wenn man ihn vergoldet, wie man das auch mit anderem Geflügel macht, z. B. mit Kapaun, Fasan, Kranich, Gans usw.

## 464. Spanferkel mit Vögeln

Man kocht Spanferkel in Wasser, schneidet dann Löcher durch die Haut und steckt in jedes einen kleinen Vogel so, daß der Leib im Ferkel steckt und nur der Kopf herausguckt. Dann zerlasse Speck, gieße ihn darüber, (brate das Ferkel am Spieß), streue Salz und Pfeffer darauf, wenn es noch nicht ganz gebraten ist, brate es dann zu Ende und bringe es warm auf die Tafel.

## 465. Spanferkel als Hase oder Fuchs verkleidet

Man nimmt das Spanferkel aus, zieht ihm die Haut ab und brät es am Spieß. Dann schneidet man ihm den Kopf und die hinteren

man in die Bruſt / darnach zihet man einem Haſen das fell ab / leſt das fell am Kopffe ſitzen / daß es oben am Nacken lang ſey / ſticht den Kopff mit ſtecken an daß Sponfercken / wenn mans wil zu tiſche geben / die Bruſt ſol man ins becken legen / begeuſts mit bradfeiſte / ſo wirts für einen Haſen geſſen.

Wenn man einem wil einen poſſen reiſſen / mag man einen Fuchs auch alſo braten.

## 466. Wie man lebendige Vogel in Poſteten oder Schüſſeln zum tiſch bringt.

Man macht einen lebendigen Hanen rein / auch kleine Vogel oder Veldthüner / vergüldet jhnen die Helſe / Schnebel vnd Füſſe / henget jhnen an den Halß vnnd Füſſe kleine Schellen / ſetzet ſie zwiſchen zwey tieffe Schüſſeln / der Schüſſeln nimpt man drey oder vier / vnnd wenn das Frawenzimmer an langen Tafflen ſitzet / ſol man ſie darauff tragen vnd zugleich auff decken.

## 467. Eine ſchöne Luſt fürs Frawenzimmer

Man nimpt ein Sponfercken vnd bradet es / leſts kalt werden / vnd ſtichts darnach vnterm bauche mit einem ſtecken zu / nimpt kleine oder groſſe lebendige Ahlen / ſticht ſie durch des Sponfercken maul dar hinein / ſtopffet das maul mit einer Birn oder Epffel zu / wenn dann die eſſen auffgehoben ſein / ſchneidet man das Sponfercken von einander / ſo lauffen die Ahlen auffm tiſche herumb / vnd ſolches iſt eine ſchöne luſt fürs Frawenzimmer.

## 468. Ein lebendig Küniglein in eine Paſteten

Wiltu ein lebendig Küniglein eynmachen / in eine Paſteten / ſo mach ein Teig an mit weiſſem oder ſchwartzem Mehl / das iſt ſtärcker vnd Feſter / treib die Paſteten ſo hoch auff / daß das Küniglein kan darinnen ſitzen. Vnd wenn du die Paſteten haſt auffgetrieben / ſo mach ſie gar voll Kleien / Mach dar-

Füße ab. An deren Stelle steckt man ein Paar Hasenläufe. Die Vorderbeine des Ferkels verbirgt man in der Brust. Dann zieht man einem Hasen das Fell ab, aber nicht vom Kopf, und läßt oben in der Nackengegend noch etwas Fell daran. Den Kopf (mit dem Stück Nackenfell) steckt man an den Ferkelrumpf. Die Brust legt man in die Servierschüssel, gießt Bratfett dazu, bringt es auf den Tisch, und es wird als „Hase" gegessen.
Wenn man den Spaß an der Tafel besonders weit treiben will, kann man das Ferkel auch als Fuchs „verkleiden".

## 466. Lebendes Geflügel oder lebende Vögel in Pasteten oder Schüsseln zu servieren

Man reinigt einen lebendigen Hahn oder kleine Vögel oder Feldhühner, vergoldet ihnen Hals, Schnabel und Füße, befestigt ihnen an Hals und Füßen kleine Glöckchen, setzt sie in eine Schüssel und deckt eine andere darüber. Das macht man mit drei bis vier Schüsseln, trägt sie an langen Tafeln auf, nimmt die Deckel gleichzeitig ab (die Tiere flattern oder fliegen heraus), und das verfehlt seine Wirkung auf die Frauen am Tische nicht.

## 467. „Frauenbelustigung"

Man brät ein Spanferkel, läßt es kalt werden, heftet die Bauchdecke mit Stäbchen zusammen, schiebt dann durch das Maul kleine oder größere lebendige Aale in den Rumpf, verstopft das Maul mit einer Birne oder einem Apfel, und wenn das Ferkel auf die Tafel kommt und tranchiert wird, stürzen die Aale heraus, gleiten über die Tafel, und das ist ein rechtes Vergnügen für die Frauenzimmer.

## 468. Lebendiges Kaninchen in einer Pastete

Willst du diese Speise bereiten, so mache einen Pastetenteig aus Weizenmehl, oder besser aus Roggenmehl, da wird der Teig kräftiger und fester. Mache die Pastete so hoch, daß ein Kaninchen darin Platz hat, fülle sie bis oben mit Kleie, leg einen Deckel darauf,

nach den Deckel darüber / ſcheuß in Ofen / vnd backs / nimms herauß / vnd laß kalt werden / vnnd wenns kalt iſt, ſo ſchneidt vnten auff dem Boden ein Loch / ſchüt die Kleyen herauß / ſo wirdt ſie hol. Mach das Loch ſo groß / daß du kanſt das Küniglein hinein ſchieben. Vnd wenn du es wilt aufftragen / ſo ſcheub das Küniglein hinein / ſetz in eine Schüſſel / vnd laß auff ein Tiſch tragen. Vnd du mußt mit dem Fürſchneider reden / daß er die Paſteten auff dem Tiſch auffſchneidt / wenns auffgeſchnitten iſt / ſo ſpringt es herauß / ſo iſt es fein höfflich vnd zierlich.

## 469. Ein gůt lecker kőſtelin

So mache zům iüngſten ein klein lecker kőſtelin von ſtichellinges magin vnd mucken fůzze vnd lovinken zvngen, meyſen beyn vnd frőſche an der keln. ſo mahtu lange on ſorgen leben.

## 470. Ein gůt gerihte, der ez gern izzet

Wilt du machen ein gůt bigeriht,
ſo nim ſydeln ſweyz,
daz macht den magen gar heiz,
vnd nim kiſelinges ſmaltz,
daz iſt den meiden gůt,
die do ſin hůffehaltz.
vnd nim bromber vnd breſteling,
daz iſt daz aller beſte ding.
biſt du niht an ſinnen taup,
So nim grůn wingart laup.
du ſolt nemen binzen,
lubſtickel vnd minzen.
daz ſint gůte würtze
für die grozzen furtze.
nim ſtigelitzes verſen
vnd mucken fůzze,
daz macht daz kőſtlin allez
ſůzze,
daz iſt gut vnd mag wol ſin
ein gut lecker ſpigerihtelin.
Ach, vnd verſaltz nůr niht,
wanne ez iſt ein gůt geriht.

schieb sie in den Ofen und backe sie. Danach laß sie kalt werden, schneide in den Pastetenboden ein so großes Loch, daß man ein Kaninchen durchschieben kann. Die Kleie laß (zuvor) herauslaufen, so daß die Pastete hohl ist. Vor dem Auftragen zwänge ein Kaninchen in die Pastete, setze sie auf eine Schüssel und bring sie auf die Tafel.
Mit dem Tranchierer mußt du dich absprechen, daß er die Pastete entsprechend aufschneidet. Dann springt das Kaninchen heraus, und das ist höchst belustigend und trägt zum Tafelvergnügen bei.

## 469. Ein Leckerbissen

Zum Abschluß bereite eine feine, leckere Speise aus Stichlingsmägen, Mückenbeinen und Froschhälsen. Diese Speise beschert dir ein langes beschwerdefreies Leben.

## 470. Ein treffliches Gericht für solche, die es mögen

Willst du ein köstliches Beigericht bereiten,
nimm den Schweiß von einem Faulenzer,
der wärmt den Magen,
dazu Kieselsteinfett,
das ist besonders lendenlahmen Mädchen zuträglich.
Nimm auch Brombeeren und Gartenerdbeeren,
das ist das Beste, was man haben kann.
Und wenn du gescheit bist,
nimm noch grünes Weinlaub,
dazu Binsen, Liebstöckel und Minzkraut,
das sind Kräuter, die kräftige Darmwinde hervorrufen.
Nimm ferner Stieglitzfersen und Fliegen- oder Mückenschenkel,
das macht den Leckerbissen vollends lieblich.
So bekommst du ein herrliches Gericht, um dich zu übergeben.
Ach ja, und Salz darfst du auch nicht vergessen,
wie es sich für ein wohlschmeckendes Gericht gehört.

# Nun folgen vier Bancket der Kö-nigen in Vngern vnd Böhem/ darinn vermeldet/ was für Speiß vnd Trachten/ nicht allein auff die Fleiſch/ ſondern auch auff die Faſttage/ zuzurichten ſeyen.

## Der erſte Gang zum Frümahl/ am Fleiſchtag.

EIn groß ſtück Rindfleiſch/ vnnd geräuchert Fleiſch darbey/ von allerley geräuchert Fleiſch. 1

Zwen Kapaunen in einer Suppen/ vnd von allerley Gebratens darauff/ wie hernach folgt/ nemlich/ Ein Hirſchen Ruckbraten/ auch ein Kälbern Hachſen Braten/ vnnd an eim Heßlen Spiß gebraten/ ein theil mit Knobloch geſtrichen/ Ein Kälbern Bratwurſt/ Ein Schweine Bratwurſt/ vnnd kleine Vögel gebraten/ alles zu den Kapaunen auff die Suppen gelegt/ Das heißt man ein Vngeriſche geſattelte Suppen. 2

## Der ander Gang.

Dreyſſig Junge Hüner gelb auff Vngeriſch gekocht/ darvon dem Hofmeiſter zwey/ dem Küchenmeiſter zwey/ vnnd zwey dem ders kocht/ die andern vier vnd zwentzig in ſilber angericht. 3

Sechtzig

# Das vierdt Bancket/der Bauren.

## Der erſte Gang zum Nachtmahl/am Faſttag.

EIn Salat von weiſſem Kraut geſchnitten/vnd härte Eyer darauff gelegt/auch Bratfiſch darzu. 1
Ein Vngeriſche Käßſuppen mit Zwibeln. 2
Friſch geſottene Eyer. 3

## Der ander Gang zum Nachtmahl/am Faſttag.

Eyngemachte ſchwartze Karpffen.

## Der dritt Gang zum Nachtmahl/am Faſttag.

Ein grün Kraut mit Backfiſchen oder mit gehackten Rüben.

## Der vierdte Gang zum Nachtmahl/am Faſttag.

Eyngemachte Hering mit Zwibel.

## Der fünffte Gang zum Nachtmahl/am Faſttag.

Warme Erbeß mit ſaurem Kraut. 1
Stockfiſch gekocht mit Zwibel vnd Milch/fein weiß mit Butter. 2

## Der ſechſte Gang zum Nachtmahl/am Faſttag.

Allerley Gebackens/Kuchen/Holhippen/Steigleder vñ Setz Küchlin/ Auch Epffel/Birn/Nüß vnd Käß/alles in ein Schüſſel.

Ende der vier Bauren Bancket/etc.

Ein ver-

# Das ander Bancket/der Königin Vngern vnd Böhem.

## Der erſte Gang zum Nachtmahl/am Fleiſchtag.

Erſtlich allerley Salat/ Ein geräuchert Spänſaw/ Hart geſottene Eyer vnd allerley geräuchert Fleiſch/ vmb den Salat her gelegt. 1

Ein viertheil von einem Hammel/vñ zween Capaunen die geräuchert ſeyn/ gewäſſert/ vnnd in einer lautern Suppen/ mit gantzem Pfeffer/ Jngwer/ Muſcatblüt/ vnd Peterſilgen vberworffen. 2

Ein gantz Reh gekocht mit Schweiß auff Vngeriſch. 3

Sechtzehen Capaunen für ein klein Gebratens/mit allerley Gevögel. 4

Kitzfleiſch gelb/mit einer Wein Suppen. 5

Ein Paſteten von Schweinem Wildtpret/ Vnnd ein grün Kraut auch darzu. 6

Ein gekocht Kalbfleiſch mit Agraſtbeer/ Darzu ein Vngeriſche Turten/ mit viel Blettern. 7

Darnach ein groß Gebratens/ wie vorhin zum Frümahl vermeldt iſt/ Auch eynzuduncken was zum Gebratens gehört. 8

## Der ander Gang.

Ein Wilden Schweinskopff kalt abgeſotten/ Ein gebreſten Schweinskopff/ vnd darzu alte Hüner weiß/ mit ſauren Limonien gekocht. 9

## Der dritt Gang.

Zween gantz gebratene Haſen/mit einem Epffel Geſcharb. 10

Gerſten gekocht/mit Kälbern Würſten. 11

## Der vierdt Gang.

Junge Gänß gekocht mit Schweiß/auff Vngeriſch. 12

Ein Gallrat gemacht von alte Hünern gelb/ Ein groß ſtück Rindfleiſch/ Vnd auch weiſſe Erbeß kalt mit Maluaſier. 13

Den letzten Gang zum Obß/ nach dem ſich die gelegenheit zutregt/ es ſey im Winter oder im Sommer/ſol man mit allerley Confect/mit Marcepan/mit Gebackens/ mit Quitten Safft/ vnnd mit allerley eyngemachtem Obß/zurichten. So haltens die König in Vngern vnd Böhem/etc.

Ende deß andern Banckets der König in Vngern vñ Böhem/ zum Nachtmahl/am Fleiſchtag.

Das

# Das dritt Bancket/der König in Vngern vnd Böhem.

## Der erſte Gang zum Frümahl/am Faſttag.

In Mandel Suppen. 1
Ein Erbeß Suppen/mit Hecht Mägen/oder mit Hecht Lebern vnd Peterſilgen Wurtzel. 2
Geſottene Eyer. 3
Ein gebratenen Hecht mit einem Knobloch. 4
Eyer vnd Schmaltz mit Zwibeln. 5

## Der ander Gang.

Ein Hauſen gekocht im Pfeffer. 6
Blaw abgeſotten Styrlein. 7
Ein Spenat mit Backfiſchen vnd warmen Bratfiſchen/vmb das Kraut herumb gelegt. 8
Ein Hecht gekocht gelb auff Vngeriſch/fein Fiſchlet. 9
Capritade von Hechten. 10

## Der dritt Gang.

Ein Hauſen gekocht in ſeiner eignen Brüh/vnnd Peterſilgen Wurtzel/vnd auch geriebenen Merrhätich darüber geworffen. 11
Blaw abgeſotten Forellen. 12
Ein Vngeriſche Käßſuppen/mit einem guten ſauren Mihlräum/vnnd mit jungem Käß auff laſſen ſieden. 13

## Der vierdt Gang.

Ein Karpffen gekocht im ſchwartzen Sodt/mit Limonien/fein auff Vngeriſch. 14
Karpffen vnd Hecht blaw abgeſotten/vnd in ein Silber angericht. 15
Ein Hecht Paſteten warm. 16
Ein Gallrat gemacht von Hechten gelb. 17
Ein Reiß gekocht in einer Milch. 18

Den letzten Gang zum Obß/nach dem ſich die gelegenheit zutregt/es ſey im Winter oder im Somer/ſoll man mit allerley Confect/mit Marcepan/mit Gebackens/mit Quitten Safft/vnnd mit allerley eyngemachtem Obß/zurichten. So haltens die König in Vngern vnd Böhem/etc.

Ende deß dritten Banckets der König in Vngern vnd Böhem/zum Frümahl/am Faſttag.

Das

# Das vierdt Bancket/der Königin Vngern vnd Böhem.

## Der erſte Gang zum Nachtmahl/am Faſttag.

In Kapern Suppen mit ſchwartzen Roſein. 1
Ein Spennat Suppen. 2
Allerley Salat in ein Silber/mit härten Eyern belegt/ vnd mit Bratfiſchen geſpickt. 3
Friſch geſottene Eyer. 4

## Der ander Gang.

Ein Hecht gekocht fein gratw. 5
Ein Karpffen Rogen gekocht mit Baumöl vnd Zwibel. 6
Forellen gekocht gelb/auff Vngeriſch/mit Limonien. 7
Ein Kraut gekocht/vnd mit allerley Backfiſchen/klein vnd groß/belegt. 8

## Der dritt Gang.

Hecht vnd Karpffen blaw abgeſotten/vñ alles in ein Silber angericht. 9
Ein gebratenen Karpffen fein warm. 10
Ein kalte Hecht Paſteten. 11
Ein Nuß in einem Silber. 12

## Der vierdt Gang.

Geſotten Grundel. 13
Ein ſchwartzen Hecht gekocht mit geſaltzenen Limonien. 14
Ein Mandel Käß. 15
Ein weiſſe Gallrat gemacht von Karpffen/fein ſäuerlicht. 16
Von einem groſſen Stir gekocht in Kaſſenadt/ vnnd grüne Peterſilgen darüber geworffen. 17
Ein Vngeriſche Turten. 18
Ein eſſen Salmling blaw abgeſotten. 19
Ein Arteſchock in einer Erbes Brüh gekocht. 20

Den letzten Gang zum Obß/nach dem ſich die gelegenheit zutregt/es ſey im Winter oder im Sommer/ſol man mit allerley Confect/mit Marcepan/mit Gebackens/mit Quitten Safft/vnd mit allerley eyngemachtem Obß/zurichten. So haltens die König in Vngern vnd Böhem/etc.

Ende deß vierdten Banckets/der Könige in Vngern vnd Böhem/ zum Nachtmahl/am Faſttag.

# Nun folgē vier Bancket der Bürger / darinn vermeldet / was für Speiß vnd Trachten / nicht allein auff die Fleiſch / ſondern auch auff die Faſttage / zuzurichten ſeyen.

## Der erſte Gang zum Frümahl / am Fleiſchtag.

In Rindfleiſch geſotten mit Märrhettich. 1
Ein Kapaunen Suppen mit geräuchtem Fleiſch vmblegt / vnd ein Lungenbraten auch in die Suppen. 2
Ein gute gefüllte Spenſaw. 3
Ein ſaur Kraut gekocht mit geräuchtem Speck / vnnd mit alten Hünern. 4

## Der ander Gang zum Frümahl / am Fleiſchtag.

Schweinen Fleiſch in ein Pfeffer. 1
Ein Kälbern Braten. 2
Ein Hammels Käul. 3
Ein Schweinen Braten. 4
Ein Kapaunen / ein Ganß / Feldhüner / Vögel / ein Lamb oder Kitzlin / diß alles gebraten / vnd in ein Schüſſel angericht. 5
Eyngedämpfft Rindfleiſch mit Wachholderbeer. 6
Ein Reiß gekocht in Milch. 7

Kalbfleiſch gekocht gelb mit Limonien. 8
Ein Kälberne Gallrat ſaur vnd gelb. 9

## Der dritte Gang zum Frümahl / am Fleiſchtag / das Obß.

Gebackene Kuchen. 1
Holhippen. 2
Braun Gebackens. 3
Strauben Gebackens. 4
Allerley gute Käß. 5
Groß vnd kleine Nüß. 6

Ende deß erſten Banckets der Bürger / zum Frümahl. am Fleiſchtag.

# Das ander Bancket der Bürger.

## Der erſte Gang zum Nachtmahl/am Fleiſchtag.

Allerley Salat in ein Schüſſel angericht/vñ mit Eyern/dürrem Speck/vnd Schuncken geſpickt. 1
Ein kaltgebratene Ganß/ein kalten Schweinen Braten/vñ ein Kälberne Bruſt die gefüllt ſey / alles in ein Schüſſel angericht. 2
Ein Gerſten gekocht mit Würſten. 3
Ein Kapaunen in einer Suppen. 4

## Der ander Gang zum Nachtmahl/am Fleiſchtag.

Ein Haſen in eim Pfeffer. 1
Gebratene Kramatsvögel. 2
Geräuchte Gänß in eim Spenat. 3
Junge Gänß gekocht grün. 4

## Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleiſchtag.

Ein Kälbern Braten/ ein Rindern Braten/ junge Hüner/ Feldhüner/ vnd Bratwürſt/diß alles in ein Schüſſel gelegt. 1
Eyngemachte alte Hüner mit Limonien/fein ſaur. 2

Ein

Ein Gallrat von Schweinsfüssen gelb. 3
Ein kalte Pasteten von eim Rindfleisch/oder von eim Hammelskäul. 4

## Der vierdt Gang zum Nachtmahl/am Fleischtag/dz Obß.

ALles was zum Obß gehört/als Käß/Nüß/Holhippen/Kuchen/vnnd Gebackens.

Ende deß andern Banckets der Bürger/zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

# Das dritte Bancket der Bürger.

## Der erste Gang zum Frümahl/am Fasttag.

EIn Weinsuppen. 1
Gesotten Eyer. 2
Ein Eyer vnd Schmaltz. 3
Blaw abgesotten Karpffen. 4
Eyngemachte Ael gelb. 5

## Der ander Gang zum Frümahl/am Fasttag.

SPenat gekocht mit kleinen Rosein. 1
Gebackene Koppen. 2
Blaw abgesotten Forellen. 3
Brücken nn Pfeffer. 4
Eyngemachte Hecht gelb/auff Vngerisch. 5

## Der dritt Gang zum Frümahl/am Fasttag.

GEsotten Krebß. 1
Ein gefüllten Stockfisch eyngedämpfft. 2
Zweischgen. 3
Blaw abgesotten Hecht im Speck. 4
Ein Gallrat von einem Hecht gelb. 5

## Der vierdte Gang zum Frümahl/ am Faſttag/ das Obß.

Allerley obß/ Holhippen/ Gebackens vnd Käß.

Ende deß dritten Banckets der Bürger/ zum Frümahl/ am Faſttag.

# Das vierdte Bancket der Bürger.

## Der erſte Gang zum Nachtmahl/ am Faſttag.

Jn gebrennte Haber Suppen/ mit verlornen Eyern. 1
Geſottene Eyer. 2
Ein Salat mit härten Eyern/ vnd dürr gebratene Brücken auch zu dem Salat. 3
Gebratene Nerfflin. 4
Grundeln geſotten in einer Jngwer Brüh. 5

## Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Faſttag.

Karpffen geſotten ſchwartz. 1
Hecht gekocht graw mit Zwibel vnd mit Hecht Würſten. 2
Ein grün Kraut mit Weinbeerlein. 3
Ein gebratenen Aal. 4
Dürre Forellen. 5

## Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Faſttag.

Geſotten Salmen. 1
Kalte Erbeß mit Eſſig. 2
Dunnen Hecht gekocht mit Peterſilgen Wurtzel. 3
Geſotten Krebß. 4
Ein ſchwartze Gallrat von Karpffen. 5

## Der vierdt Gang zum Nachtmahl/ am Faſttag/ das Obß.

Zum Obß gehört Holhippen/ Turtè/ Steigleder/ Setzküchlein/ Strauben Gebackens/ Zwey Gebackens/ Meſſer Kuchen/ vnd allerley gute Käß.

Ende deß vierdten Banckets der Bürger/ zum Nachtmahl/ am Faſttag.

# Nun folgē vier Bancket der Bauren / darinn vermeldet / was für Speiß vnd Trachten / nicht allein auff die Fleiſch / ſondern auch auff die Faſtage / zuzurichten ſeyen.

## Der erſte Gang zum Frümahl / am Fleiſchtag.

EIn auff geſchnitten lauter Rindfleiſch Suppen. 1
Rindtfleiſch gekocht / vnd ein Kapaunen vnnd dürr Fleiſch / alles in ein Schüſſel angericht / vnd einen Krän darüber gegoſſen. 2

## Der ander Gang zum Frümahl / am Fleiſchtag.

Ein gebratene Gauß / gebratenen Hammelskäul mit Salben geſpickt / ein gebratene Saw / gebratene Hüner / ein Kälbern Bratē / vñ Bratwürſt / diß alles in ein Schüſſel angericht.

Zum Gebratens kan man rote Rüben ſaur mit Krän gemacht / wie mans im Beyerland machet / anrichten.

## Der dritte Gang zum Frümahl / am Fleiſchtag.

Ein ſaur Kraut gekocht / vnd mit geräuchertem Speck vnnd Bratwürſten vmblegt.

## Der vierdte Gang zum Frümahl/ am Fleiſchtag.

Eyngemachte alte Hüner gelb.

## Der fünffte Gang zum Frümahl/am Fleiſchtag.

Ein Schweinene Gallrat.

## Der ſechſte Gang zum Frümahl/ am Fleiſchtag.

Epffel vnd Birn. 1
Nüß. 2
Käß. 3
Diß alles in ein Schüſſel zuſammen angericht.
Allerley Gebackens/Kuchen/vnd Holhippen. 4
Auch alles in ein Schüſſel angericht.

# Das ander Bancket der Bauren.

## Der erſte Gang zum Nachtmahl/am Fleiſchtag.

Ein Salat. 1
Härte Eyer. 2
Bratwürſt. 3
Ein zerſchnittenen Schuncken. 4
Dürr Fleiſch. 5
Alles in ein Schüſſel angericht/vnd vmb den Salat herumb gelegt.

## Der ander Gang zum Nachtmahl/am Fleiſchtag.

Ein gute Hennen Suppen/mit einem Rindfleiſch.

## Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleiſchtag.

Ein Schüſſel voll allerley grob Gebratens.

## Der vierdte Gang zum Nachtmahl/am Fleiſchtag.

Ein grün Kraut mit einem geräucherten Spenfercklein.

## Der fünfft Gang zum Nachtmahl/am Fleischtag.

Eyngemachte junge Gänß in eim Pfeffer.

## Der sechste Gang zum Nachtmahl/am Fleischtag.

Allerley Gebackens/ Kuchen vnnd Holhippen/ alles in ein Schüssel zusammen angericht.

Ende deß andern Banckets der Bauren / zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

# Das dritte Bancket der Bauren.

## Der erste Gang zum Frümahl / am Fasttag.

EIn Erbeß Suppen.
Gesottene Eyer.

## Der ander Gang zum Frümahl/am Fasttag.

Blaw abgesotten Karpffen/vnd essig darzu.

## Der dritte Gang zum Frümahl/am Fasttag.

Ein saur Kraut mit dürrem Lachs gesotten / vnnd Backfisch/vnd Bratfisch auff das Kraut/alles in ein Schüssel angericht.

## Der vierdte Gang zum Frümahl/am Fasttag.

Gelbe Hecht gekocht auff Vngerisch.

## Der fünffte Gang zum Frümahl / am Fasttag.

Ein weisse Gallrat gemacht von Karpffen saur.

## Der sechste Gang zum Frümahl/am Fasttag.

Allerley Gebackens/Kuchen vnd Holhippen/ auch Steigleder vnd Selt Küchlein/Epffel/Birn/Nüß vnd Käß/alles in ein Schüssel angericht.

Das

## Der dritt Gang.

Sechtzig Capaunen / Feldhüner / Haſelhüner / Schnepffen / Birckhanen / vnd Auerhanen / auch allerley Vögel klein vnd groß / vnnd man heiſts klein Gebratens / vnd auch darzu junge Hüner vnd Faſanen. 4

## Der vierdt Gang.

Schweine Wildtpret gekocht im Pfeffer auff Vngeriſch / Ein ſaur Kraut gekocht mit einem geräucherten Speck / vnd dürren Würſten / vnd auch mit geräucherten Capaunen vnd Hüner. 5

## Der fünfft Gang.

Zwen Rindern Braten / Ein gebratene Spänſaw / Ein Kälbern Braten / Ein gantz jung Lam̃ gebraten / Ein Hammelskäul gebraten / Ein gebratene Ganß / Ein gebratenen Auerhanen / vnd auch ein junges Kitzlin gebraten / Das heiſſet man ein groß Gebratens. 6

## Der ſechſt Gang.

Ein Reiß gekocht in einer Milch. 7
Kitzfleiſch gekocht grün auff Vngeriſch. 8
Ein groſſe Vngeriſche Turten. 9
Ein Wildtpret Paſteten. 10
Ein weiſſe Gallrat von einer Spänſaw / mit Knobloch gemacht. 11

Den letzten Gang zum Obß / nach dem ſich die gelegenheit zutregt / es ſey im Winter oder im Sommer / ſol man mit allerley Confect / mit Marcepan / mit Gebackens / mit Quitten Safft / vnd mit allerley eyngemachtem Obß / zurichten. So haltens die König in Vngern vnd Böhem / etc.

Ende deß erſten Banckets / der Könige in Vngern vñ Böhem / zum Frümahl / am Fleiſchtag.

# SACHERKLÄRUNGEN

**Agraz / Agrest** (mlat. agresta, provenzalisch agras), Saft von unreifen Beeren oder anderem säuerlichen Obst; daher auch Bezeichnung für eine säuerliche Soße / Tunke (zum Braten zu essen)

**Agrestbeeren** unreife Wein- oder Stachelbeeren

**Alabaster** Mineralgestein, eine sehr feinkörnige, durchscheinende Art des Gipses von schneeweißer Farbe, zuweilen hin zu blaßrosa oder grau spielend

**Baba** das (alte slawische Lehn-)Wort taucht in den Kochbüchern in verschiedenen Bedeutungen auf (als Eierfladen; als „Semmelbabe", d. h. Eingebrocktes aus altbackenen Semmeln; als „Aschkuchen", obersächs. „Bäbe"; hier als Speise mit Erbsen)

**Balsamkraut** auch „Frauenminze" genannt, Tanacetum balsamita aus der Familie der Kompositen, in Südeuropa heimisch, Blätter von aromatischem Geruch

**Bertram** von dieser Pflanze (Anacyclus, dt. auch unter dem Namen Ringblume, aus der Familie der Kompositen) wurden Kraut und Wurzel (die als heilkräftig galt) verwendet

**Blamensir** eine in Europa vom Mittelalter bis in die Neuzeit verbreitete Speise (frz. blanc manger, span. blanco manjar, d. h. „weißes Essen"), ein Brei aus Milch, zerstoßenen Mandeln und Reismehl, dem kleingeschnittenes Fleisch (Huhn, Kalb, Fisch) und Gewürze zugesetzt wurden

**Blat** ein Stück ausgerollten Teigs (von unterschiedlicher Größe)

**Bries** Brustdrüse des weiblichen Kälbchens, Kalbsmilch

**Butter, geschmälzt** Butter, die zu längerer Aufbewahrung zerlassen und dabei gereinigt worden ist (Schmelzbutter, Butterschmalz)

**Butter, ungeschmolzene, ungeschmelzte, unzerlassene** frische Butter, die zu baldigem Verbrauch bestimmt ist und deshalb nicht zerlassen und gereinigt wird

**Cardamom** Fruchtsamen (Kapsel) eines in tropischen Ländern vorkommenden Gewächses; sie haben einen feurig-würzigen Geschmack

**Condiment** (lat. condimentum = Würze, Gewürz), Bezeichnung für eine würzige Tunke

**Confect** kandierte Früchte oder Kräuter als Nachspeise

**Dost** Würzpflanze aus der Gattung der Labiaten, in Deutschland wild vorkommend, auch „gemeiner Dost" oder „wilder Majoran" genannt

**Endivie** Gartensalat; aus den Rezepten geht nicht hervor, welche von zwei möglichen Arten gemeint ist, ob Lactuca sativa var. romana, auch Bindesalat genannt (weil man seine Blätter, wenn sie eine gewisse Länge erreicht haben, zusammenbinden muß, damit sich Köpfe bilden und die Innenblätter bleichen und zart werden), oder die aus Ostindien stammende veredelte Zichorienart (Cichorium endiva), bei der ein Zusammenbinden ebenfalls üblich war, um die Innenblätter bleich und zart werden zu lassen

**Feldkümmel** auch Wiesenkümmel oder Karve genannt, eine auf Wiesen wildwachsende Form des Kümmels

**Flomen** rohes Bauch- oder Nierenfett von Schwein und Gans

**Galgant** aromatisches Gewürz aus der Wurzel der Galgantpflanze (Alpinia Galanga aus der Familie der Zingiberaceen)

**hären** Stoffadjektiv zu Haar, d. h. aus (Pferde-)Haar

**Holbraten** große, bratenförmige Fleischklöße, die am Spieß oder auf dem Rost (noch einmal) gebraten wurden

**Hotchpotch** Bezeichnung einer Gemüsesuppe (engl. hotchpotch = Durcheinander)

**Kapaun** verschnittener (und gemästeter) Hahn

**Klobwurst** eine Wurstart, die an einem Kloben (Stange) geräuchert wurde

**Koriander** Früchte der in Südeuropa wildwachsenden Pflanze aus der Familie der Umbelliferen, wegen ihres angenehmen Geschmacks als Küchengewürz verwendet

**Krammetsvögel** (nach mittelhochdeutsch „kranebet" = Wacholder), Name für einige Drosselarten (Wacholder-, Mistel-, Rot- und Singdrossel)

**Krapfen** ein (rundes oder eckiges) Schmalzgebäck

**Kröß** Sammelbezeichnung für Magen, Netz und kleine krause Gedärme von Kalb oder Lamm (oft erweitert auf das „Geschlinge", d. h. Schlund, Lunge, Herz und Milz)

**Kukum(b)er** landschaftliche Bezeichnung für die Gurke (lat. cucumis)

**Laktuke** Gartenlattich, als Schnitt- oder Kopfsalat

**läutern** etwas von fremdartigen Bestandteilen reinigen

**Limonen** Citrusfrüchte, der Zitrone verwandt, aber von sehr saurem und leicht bitterem Geschmack

**Lot** altes kleines Gewicht, $^1/_{30}$ oder $^1/_{32}$ Pfund, d.h. 15,6–16,6 Gramm

**Malvasier** eine geschätzte Südweinsorte (nach dem griechischen Ort Monemvasia auf dem Peloponnes)

**Maibutter** auch Grasbutter oder Frühlingsbutter genannt, sie wurde als schmackhafteste und beste Butter geschätzt und „das gantze Jahr durchgehalten" (aufbewahrt), sie galt als „lieblich von Geschmack" und besonders gesund, „weil das Vieh im Majo (Mai) die besten Kräuter und gesundeste Bluhmen geniesset/als (folglich) kan ja auch die Butter nicht anderst als gesund seyn" (Paul Jacob Marperger, Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium", Hamburg 1716, S. 181 und 183)

**Mandelmilch** Flüssigkeit aus zerstoßenen Mandeln, meist unter Zusatz von Wasser, Wein oder Milch durchgeseiht

**Milchschmalz** geläuterte (d.h. ausgelassene) Maibutter (s.d.)

**Mispeln** Früchte eines Kernobstgehölzes aus der Familie der Rosaceen, sehr herb im Geschmack

**Metze** altes Getreidemaß, in den deutschen Landschaften von unterschiedlichem Wert, zwischen 3,4 und 6,5 Liter

**Netz** Teil des Bauchfelles

**Nössel** altes Flüssigkeitsmaß, eine halbe Kanne, d.h. ca. 0,5 Liter

**Ollapotrida** (span. „fauliger Topf"), Bezeichnung für eine Suppe, zu der verschiedene Fleisch- und Gemüsesorten verwendet wurden (in der aber auch Übriggebliebenes von vorherigen Mahlzeiten verwendet werden konnte)

**Paradieskörner** scharf aromatisch und pfefferartig schmeckende Samenkörner einer tropischen Pflanze aus der Familie der Zingiberaceen (amomum granum paradisi)

**Pastinaken** weiße, fleischige, den Möhren ähnliche Wurzeln, aber scharf riechend und stark aromatisch schmeckend

**Pavesen/Povesen** (nach ital. pavese = Schild benannt), Weißbrotscheiben, zwischen die Obst-, Hirn- oder Fleischmasse gelegt und die dann überbacken wurden

**Pfanzel** in der Pfanne gebratene Kuchen oder Fleischklöße

**Pimpinelle** auch Bockspetersilie genannt, Pflanze aus der Familie der Umbelliferen, wächst in verschiedenen Arten wild auf Wiesen und Äckern; die aromatischen Blätter waren für Salate oder als Gemüse beliebt

**Polei** auch Flohkraut genannt (lat. pulegium), Pflanze aus der Gruppe der Minzen, an Gräben, Flußufern und andernorts wild wachsend

**Pomeranze** kleine, apfelsinenartige Frucht; es gibt sie in süßen, sauern und bitteren Spielarten

**Rosenwasser** Mischung aus Rosenöl und Wasser

**Safran** Gewürz aus der Narbe eines Krokusgewächses, von zart-bitterem würzigen Geschmack, auch als Farbstoff (von gelb bis rot) sehr beliebt

**Schalotten** auch Eschlauch genannt, ein aus dem Orient stammendes Zwiebelgewächs (allium ascalonicum)

**Schöps** Hammel, verschnittener Widder

**Spicanarden** gemeiner oder schmalblättriger Lavendel (auch Spike oder deutsche Narde genannt), mit gewürzhaft-bitter schmeckenden Blättern

**Spinwidder** Böcklein, das noch gesäugt wird (vgl. Spanferkel; beide Bestimmungswörter zu mittelhochdeutsch spen/spünne = Mutterbrust)

**Strauben** Gebäck; der Teig wird in siedendes Fett eingespritzt und darin ausgebacken

**Stuhle** Fischsorte aus der Familie der Barsche („Staulbars" bei Frantz de Rontzier, S. 349 und 467)

**Tragant** sog. Tragantgummi, erhärteter Schleimsaft zahlreicher Arten von Astralagus, einer Pflanzengattung aus der Familie der Leguminosen. Ein gutes Bindemittel, das vielfältig Verwendung fand (z. B. für die Konditorei/Zuckerbäckerei)

**Trisanet/Trisenet** eine Mischung aus verschiedenen und unterschiedlichen Gewürzen (darin vergleichbar dem Curry); auch als Speisenfärbemittel verwendet, wenn farbgebende Ingredienzen (z. B. Zimt- oder Nelkenpulver) darin enthalten waren

**Tournesol** auch Lackmuskraut genannt, im südlichen Europa und in Nordafrika vorkommende Pflanze aus der Familie der Euphorbiaceen; sie liefert das Färbemittel Lackmus oder Tournesol

**Unze** Gewicht von verschiedener Schwere; in Deutschland $^1/_{16}$ des größeren Handelspfundes, d. h. ca. 30 Gramm

**Weichseln** Sauerkirschen

**Ysop** orientalisches Gewürz, die Blätter duften süßlich und schmekken, da sie Gerbstoff enthalten, leicht bitter

**Zibeben** (arab. zibiba, ital. zibibbo), eine Rosinensorte aus länglichen Weinbeeren, von besonderer Süße

# QUELLENNACHWEIS

„Daz bůch von gůter ſpiſe" (Handschrift, um 1350), hrsg. von Hans Hajek, Berlin 1958 (= Texte des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit, Heft 8); im Faksimile hrsg. von Gerold Hayer, Göppingen 1976 (Litterae Nr. 45): Nr. 18; 28–33; 44–49; 141; 143; 151; 165; 167–169; 203–207; 278; 303; 304; 369; 394–398; 403; 429; 433; 463; 470

Kochbuch von Maiſter Hannſen, „deſ von Wirtenberg Koch" (Handschrift, um 1460), hrsg. von Wilhelm Wackernagel in: Zeitschrift für deutsches Altertum, Band 9 (1853), S. 365–373: Nr. 17; 81

Das Kochbuch Meiſter Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur, Diss. Freiburg/Br. 1963, S. 85 ff.: Nr. 50–52

Alemanniſches Büchlein von guter Speiſe (Handschrift, 15. Jh.), hrsg. von Anton Birlinger in: Sitzungsberichte der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-philologische Classe 1865, S. 171–199: Nr. 1; 19–21; 26; 27; 34; 35; 53–55; 82; 98; 122; 123; 139; 140; 166; 170; 186; 253; 279; 280; 290–292; 345; 370; 399; 404; 430–432

Kuchemaiſtrey, Nürnberg o. J. (ca. 1485/90). Fotomechan. Neudruck der Originalausgabe, Leipzig 1976: Nr. 56; 66; 124; 254; 346–349; 371

Von Speiſen, Natürlichen vnd Kreuter Wein/aller verſtandt. Frankfurt/M. 1531. Neudruck hrsg. von Manfred Lemmer, m. einem Nachwort von Anneliese Schmitt, Leipzig und München 1984: Nr. 83; 187; 190; 293; 434–436; 454–456; 460–462

Koch vnd Kellerey von allenn ſpeiſen vnd geträncken vil gütter ſpis", Frankfurt/M. 1537: Nr. 350

Baptiſta Platina von Cremona, Von der Eerlichen zimlichen/auch erlaubten Woluſt des leibs ..., deutsch von Magister Stephanus Vigilius, Augsburg 1542. Fotomechanischer Neudruck der Originalausgabe, mit einem Nachwort von Anneliese Schmitt, Leipzig 1982: Nr. 84; 188; 189; 228; 229; 294; 295; 305–310; 324; 437–439; 464

Balthaſar Staindl von Dillingen, Ein künſtlichs vnd nutzlichs Kochbůch ...", Augsburg 1544: Nr. 99; 142; 281; 282; 372; 444; 445

Das Kochbuch der Philippine Welſer (Handschrift um 1545). Faksimile-Neudruck hrsg. von Manfred Lemmer, Kommentar, Transkription und Glossar von Gerold Hayer, Leipzig und Innsbruck 1983: Nr. 4; 5; 36; 191; 208; 209; 230; 373; 374; 405; 443

Das Kochbuch der Sabina Welſerin (Handschrift von 1553). Hrsg. von Hugo Stopp mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann, Heidelberg 1980 (= Germanische Bibliothek, N. F., 4. Reihe): Nr. 2; 3; 22; 23; 37; 59; 60; 192; 193; 210; 231; 406; 407

Marx Rumpolt, Ein New Kochbuch. Frankfurt 1581. Faksimile-Neudruck hrsg. und kommentiert von Manfred Lemmer, Leipzig, München, Hildesheim, New York 1976 (1977, 1980): Nr. 6–14; 16; 24; 61–65; 67–70; 85; 87; 100–103; 125–128; 144; 149; 150; 154–159; 171–175; 178; 185; 194; 195; 211–213; 219; 220; 239; 255–260; 283–286; 296–298; 311–316; 325–335; 351–356; 376–380; 401; 402; 408–411; 440; 446–452; 457–459; 469

Anna Wecker, Ein köſtlich new Kochbuch Von allerhand Speiſen / an Gemůſen / Obſt / Fleiſch / Geflůgel / Wildbret / Fiſchen vnd Gebachens. Amberg 1598. Faksimile-Neudruck hrsg. von Julius Arndt, München 1977: Nr. 38; 57; 58; 121; 152; 153; 202; 302; 367; 368; 385–388; 412; 442

Frantz de Rontzier, Kunſtbuch von mancherley Eſſen / Geſotten / Gebraten / Poſteten / von Hirſchen / Vogelen / Wildtprat / vnd andern Schaweſſen ..., Wolfenbüttel 1598. Faksimile-Neudruck hrsg. und kommentiert von Manfred Lemmer, Leipzig und München 1979: Nr. 15; 25; 39–43; 71–80; 86; 88–97; 104–120; 129–138; 145–148; 160–164; 176; 177; 179–184; 196–201; 214–218; 221–227; 232–238; 240–252; 261–277; 287–289; 299–301; 317–323; 336–344; 357–366; 375; 381–384; 389–393; 400; 413–428; 441; 453; 465–468

# ABBILDUNGSNACHWEIS

Schutzumschlag:
Holzschnitt aus Marx Rumpolt „Ein New Kochbuch", Frankfurt/M. 1581

Frontispiz:
Holzschnitt „Fürstliche Tafel" von Michael Wolgemut aus dem „Schatzbehalter", Nürnberg 1491

Seite 25
„Kuchemaistrey", Nürnberg o. J. (ca. 1485/90)

Seite 39, 65, 75, 87, 97, 125, 137, 147, 161, 171, 205, 243, 295, 303, 309
Marx Rumpolt „Ein New Kochbuch", Frankfurt/M. 1581

Seite 53
„Ökonomisches Lexicon", 1773

Seite 107, 217, 271
„Schachtaffeln der Gesundheit", übersetzt von Michael Hero, Straßburg 1533

Seite 183
Holzschnitt (Detail) „Ritterlicher Hausrat" von Hans Paur (um 1475)

Seite 227
„Fürstliche Tafel", Miniatur aus einer französischen Handschrift (um 1000)

Seite 243
Platina-Vigilius, „Von der Eerlichen zimlichen/auch erlaubten Wolust des Leibs...", Augsburg 1542

Seite 263
Chronik des Zwölfbrüderhauses, Nürnberg 1520

Seite 283
Detail aus dem Einblattholzschnitt „Das Schlaraffenland", Ende 15. Jh.

Anhang
Bankettfolgen aus Marx Rumpolt „Ein New Kochbuch", Frankfurt/M. 1581

# INHALTSVERZEICHNIS


EINLEITUNG . . . . . 5

I. Von mancherley Suppen
Von verschiedenen Suppen . . . . . 25

II. Von allerley Můſern
Von verschiedenen Breispeisen . . . . . 39

III. Von Salſen, Agreſt, Condiment etc.
Von Tunken verschiedener Art . . . . . 53

IV. Vom Rindt
Vom Rind . . . . . 65

V. Vom Schweinn
Vom Schwein . . . . . 75

VI. Von ſcheffinen Fleiſch
Von Schaffleisch . . . . . 87

VII. Von Wildbrat
Von Wildbret . . . . . 97

VIII. Von Eyngeweide
Innereien . . . . . 107

IX. Von Geflůgel, zam vnd wild
Von Wild- und Hausgeflügel . . . . . 125

X. Von kleinen Vögeln
Von kleinen Vögeln . . . . . 137

XI. Von Fiſchen
Von Fischen . . . . . 147

Von andern Waſſer- vnd Kriechthieren
Von anderen Wasser- und Kriechtieren . . . . . 161

XIII. Von Eyern
Von Eierspeisen . . . . . 171

XIV. Von Würſten
Von Würsten . . . . . 183

XV. Von Galreyden vnd Sultzen
Von Gallerten und Sülzen . . . . . 193

XVI. Von mancherley (Zu)Gemüß
Von verschiedenen Gemüsegerichten . . . . . 205

XVII. Von Sallath
Salate . . . . . 217

XVIII. Von mancherley Knödlein, Küglein, Klümpffen etc.
Von verschiedenen Knödeln, auch Küglein, Klümpfe usw. benannt . . . . . 227

XIX. Von mancherley Paſteden
Von verschiedenen Pasteten . . . . . 243

XX. Von allerley Fladen
Von vielerlei Fladen . . . . . 263

XXI. Von allerley Turten
Von verschiedenen Torten . . . . . 271

XXII. Von Gebackenem
Gebackenes . . . . . 283

XXIII. Von Zucker Confect vnd mancherley Obſt vnd wolſchmeckenden Kreutern durch Klahr zu zihen
Von Zuckergebackenem und vielerlei Obst und Wurzelkräutern im Schlafrock . . . . . 295

XXIV. Von Eſſig, Senff vnd Met
Von Essig, Senf und Met . . . . . 303

XXV. Taffelvergnügen, Taffelpoſſen, Schertzrecepte
Tafelvergnügen, Tafelpossen, Scherzrezepte . . . . . 309

BANKETTFOLGEN . . . . . 316
SACHERKLÄRUNGEN . . . . . 329
QUELLENNACHWEIS . . . . . 334
ABBILDUNGSNACHWEIS . . . . . 336

## Gebackene Karpffen mit Zwibelgescharb

Nimm Zwibeln / vnd setz sie zu eine Wasser / vnd laß sie gar sieden / biß sie weich werden / wenn sie gesotten / so schůt sie auff ein Durchschlag / hack sie darnach fein klein / nimm heisse Butter / vnd schweiß sie darinnen / pfeffer vnd gelb sie / thu darein kleine schwartze Rosein / vnd ein wenig Essig / vnnd laß ein wenig sieden / so wirt es gut vnd wolgeschmack / geuß das Gescharb vnter oder vber die Backfisch / wie du es haben wilt / so ist es ein gut Essen.

## Gebackener Karpfen mit Zwiebelgehäck

Koche Zwiebeln in Wasser weich, schütte sie dann auf einen Durchschlag (zum Abtropfen), hacke sie klein, schwitze sie in heißer Butter, gib Pfeffer und Safran dazu, ferner Korinthen und etwas Essig, laß es aufkochen, dann wird es gut und wohlschmeckend. Dieses Gehäck lege (beim Anrichten) unter den gebackenen Karpfen oder bestreue ihn damit, ganz nach Belieben. Aber ein köstliches Essen ist es auf jeden Fall.

Dieses und 469 weitere nebst einer Einführung und Einblicken in mittelalterliche Tafelfolgen bietet die bisher ausführlichste Sammlung ältester deutscher Kochrezepte. Zusammengestellt wurde sie von Professor Manfred Lemmer, bekannt als Herausgeber der 18bändigen »Bibliothek alter kulinarischer Werke«.

ISBN 3-354-00722-2